

# ДАМСКОЙ ТУАЛЕТЪ,

Содержащій въ себѣ ликеры, ра-  
тафїи, диспиллированныя воды,  
елексиры и пр.

Переведенъ съ французскаго

*Марьею Д. . . ,*

Часть III.

---

Съ указнаго дозволенія



ВЪ МОСКВѢ,

Печатана въ типографіи при театрѣ,  
у Хр. Клаудія, 1792 года.

THE NEW YORK

LIBRARY

OF THE  
CITY OF NEW YORK

ASTOR LENOX TILDEN FOUNDATION

125 N. 4TH ST. NEW YORK, N. Y.

1892

THE NEW YORK



# ДАМСКОЙ ТУАЛЕТЪ

## Часть Третія.

Содержащая въ себѣ ликеры, рапа-  
фѣи, диспиллированныя воды,  
елексіры и пр.

---

### ГЛАВА І.

#### О ликерахъ

#### Абрикозы въ водкѣ.

**П**риготовленіе абрикозовъ въ водкѣ есть  
поже самое, какъ и приготовленіе  
персиковъ, о коихъ упомянуто ниже:  
только мѣра здѣсь различна. Для шестидесяти абрикозовъ употреби два фунта са-  
хару, двѣ пинны воды, и чешыре пин-  
ны водки.

## Полынной ликеръ.

Возьми осмьнащцать горстей полыни, какой нибудь большой или маленькой, зеленой или сухой, только чтобы она сорвана была въ то время, какъ начнешь входить въ сѣмена, или нѣсколько прежде; прибавь къ ней десять унцій корицы, полмѣры можжевельнику, полунціи растѣнія ангелики; налей сіи ароматы девятью пинтами водки на пьятинащцать дней, мѣшай въ кружкѣ отъ времени до времени, потомъ диспиллируй на теплой водѣ; изъ того выдешь пошчасъ спиртъ бѣлой, чистой и свѣплой; послѣ можешъ онъ и перемѣнишься, и покажешся амбрового цвѣту; но сіе не должно беспокоить и мѣшать продолженію операціи. Когда получишь шесть пинтъ спирту, уменьши огонь постепенно, диспиллируй только на посредспвенномъ огнѣ, а потомъ на легкомъ огнѣ; отъ того получишь пять пинтъ спирту весьма благоуханнаго. Наконецъ возьми пять фунтовъ сахару, разведши его въ четырехъ пинтахъ ключевой или рѣчной воды, и прибавь туда пинту хорошей двоеной оранжевой воды; и сей сыропъ смѣшай

смѣшай съ пятью пинтами вышеупомянутого спирта. Потомъ можешь ты придать цвѣтъ красный кошенилью, процѣдивъ какъ надлежитъ.

Сей полынный ликеръ есть самой цѣлебный и лучший изъ всѣхъ: онъ полезенъ пропивъ истерическихъ болѣзней; разбишаетъ запоръ, возбуждаетъ аппетитъ, и урину; уменьшаетъ желчь и мокроту, естли онъ въ животиѣ размножашся; весьма цѣлительнъ отъ оспы, и отъ кронической болѣзни; и сверхъ того весьма пріятенъ вкусомъ.

### *Ангеликовой ликеръ.*

Чтобы сославить сей ликеръ, надобно употреблять безъ различія стебли или листья, зерна и корни. Естли употребишь стебли, то должно поступать, какъ предписано съ Македонскою пепрушкою. Естли предпочтешь зерна, то поступиай по слѣдующему параграфу о анисовомъ ликерѣ; ибо одинаково пригождаются и мѣра одинаковая же; но естли употребишь корни, (сіе лучше всего) то возьми девять унцій водки; прибавь десять унцій можжевельнику и десять унцій

унцій корицы; пославъ сію наливку на  
восемь или на пятнадцать дней, потомъ ди-  
стиллируй на теплой водѣ. Изъ того полу-  
чишь пять пинтъ благоуханнаго спирта,  
которой смѣшай съ сиропомъ, составлен-  
нымъ обыкновенно изъ пяти фунтовъ чи-  
стаго сахара, разведеннаго въ пяти пин-  
тахъ ключевой или рѣчной воды. Сему  
составу можно прибавишь цвѣтъ, какой  
хочешь.

Чѣмъ болѣе будетъ старѣть сей ли-  
керъ, тѣмъ болѣе сдѣлается онъ пріят-  
нымъ; онъ получишь мушкатной запахъ,  
и опчасу будетъ лучше. Ангелика выго-  
няетъ потъ и полезна для сердца, прого-  
няетъ лихорадку, истерику, придаетъ  
бодрость.

*Ликеръ анисовой, кориандровой,  
феникуловой и пр.*

Исполки мѣлко полфунта годнаго ани-  
су, настой его въ девяти пинтахъ вод-  
ки ввремя пятнадцати дней, по-  
томъ дистиллируй на теплой водѣ  
получишь четыре или пять пинтъ спир-  
ту. Въ приуготовленіи сиропа уменьши  
нѣ-

9

                    

нѣсколько мѣру сахару. Смѣсь будетъ  
молочнаго цвѣту, но ты очисти ее бѣл-  
ками и процѣживаньемъ.

Коріандръ феникулъ и другія сѣмяна  
приготовляющіяся въ ликеръ подобнымъ об-  
разомъ. Можно по показанной мѣрѣ, смѣ-  
шавъ ихъ вмѣстѣ равными частями, что-  
бы сдѣлать ликеръ выгоняющій въпры и  
купно урину; но онъ не будетъ столь  
пріятнаго вкуса какъ одинъ анисъ, хотя  
гораздо дѣйствительнѣе.

### *Бадіановой ликеръ.*

Исполки мѣлко шесть унцій бадіану;  
налей его девятью пинтами водки на пять-  
нашесть дней, диспиллируй на посред-  
ственномъ огнѣ; еслили спиртъ довольно  
получишь запаху, то продолжай сію первую  
диспиллирацію, а иначе, получивши  
шесть пинтъ соежавъ; въ другой  
разъ не доспавай болѣе пяти пинтъ, ко-  
торыя смѣшай съ сиропомъ, пригото-  
вленнымъ изъ пяти фунтовъ сахару и пяти  
пинтъ воды. Смѣсь сія получишь цвѣтъ  
блѣдный и молочный, и потому очисти  
его бѣлками и процѣди какъ надлежитъ.  
Чѣмъ болѣе спарѣешь сей ликеръ,

пѣмъ болѣе теряетъ онъ свой анисовой запахъ; однако всегда остаётся очень пріятенъ. Можно сей ликеръ сдѣлать фіолетоваго или сѣраго цвѣту, подсолнечникомъ, прибавивъ кохенили.

### *Хорошой ночной ликеръ.*

Возьми двѣ лимонныя корки, или придашь капель киншенссенціи изъ сего плода, хорошій мушкатный орѣхъ, полунціи распѣнія ангелики, сполько же пмину; исполки зерна и мушкатный орѣхъ, дистиллируй все на обыкновенномъ огнѣ съ чепырью пинтами водки и съ бушылкою воды. Вынь спиртъ, влей его потомъ въ сиропъ, составленнымъ изъ чепырехъ фунтовъ сахару и изъ двухъ съ половиною пинтъ розовой воды, которую разогрѣшь надобно, чшобы сахаръ растаялъ, ибо киншессенція мушкатная сдѣлаетъ ликеръ бѣлымъ безъ сей предосторожности: сію смѣсь согрѣй и ликеръ будешь готовъ. Ежедневно на все, чшо получишь, клади полфунта сахару, пока очистишься ликеръ.

Можно также, прежде нежели процѣдишь ликеръ, придашь ей красноватой цвѣтъ

цвѣтѣ подсолнечникомъ исполченнымъ, и свареннымъ попомъ въ водѣ; смѣшавши все сіе хорошенько, влей его шихо въ ликеръ, прежде процѣживанія, и старайся уменьшитъ на сыропѣ количество воды, которую употребилъ ты для пригото- вленія настойки.

### *Седрапъ ликеръ.*

Сей ликеръ приготоуовляется какъ ли- керъ лимонной, выключая что седрапы будучи гораздо толще и благоуханнѣе лимоновъ; надлежитъ употреблятъ въ ма- ломъ количествѣ. Для девяти пинтъ водки довольно будетъ шесть драхмъ седраповъ. Не прибавляй ни коріандру ни гвоздики, ни померанцовъ, но вмѣсто все- го сего положи не много корицы, около полунціи на девять пинтъ настоенныхъ. Смюпри мелиссовой ликеръ.

Седрапъ красящъ въ красный пурпуро- вый цвѣтъ четьрью драхмами кошенили, и полудрахмою квасцовъ въ мѣлчайшій по- рошокъ исполченныхъ и разведенныхъ въ полубушылкѣ кипятку, которую влива- ютъ въ ликеръ, когда онъ спанетъ про- стывающъ. Седрапъ такого цвѣта назы- вається: *Савершенная любовь.*

## Ликеръ изъ Македонской Пепрушки.

Разполки въ мѣлкія кусочки придицать или сорокъ фунтовъ Македонской пепрушки болѣе или менѣе смотря по ея величинѣ, влей на мѣсяцъ девять пинтъ водки, попомъ диспиллируй на большемъ огнѣ, послѣ сославъ, еспѣли масло не скоро выходишь; когда спирты не очень будешь благовонны, то возьми довольно количество Македонской пепрушки, вскипяти ее въ немногѣ количествѣ воды, выжми и процѣди сію воду; наполни шопъ кубъ другою Македонскою пепрушкою сырою изрѣзанною въ маленькія кусочки, влей на сію пепрушку воду выжатую изъ кукурбита, принарови крышку и диспиллируй на сильномъ огнѣ; но смотри чѣобы пепрушка не сварилась на днѣ куба, ибо въ такомъ случаѣ всѣ труды будешь поперяны; дабы избѣгнутьъ сего, будь доволенъ только двумя прешьми той воды, которую влилъ ты въ кубъ; сія вода, не будучи крѣпка, весьма будетъ благовонна; ты употреби ее вмѣсто обыкновенной воды для дѣланія сиропа: ея надлежитъ взятьъ равное количество, какъ

какъ и спиртовъ, и попому наблюдай сію пропорцію. Сдѣлавши сію смѣсь, прибавь туда десять капель эссенцій бергамоту; опъ того цвѣтъ будетъ чистый и свѣтлый.

### *Ликеръ изъ корицы.*

Возьми фунтъ чистой корицы, (выбери корки большія, чистыя, ломкія, прилипныя и для вкуса и для запаха) исполки хорошенько сію корицу, и положи ее на двѣнадцать дней въ девяти пинтахъ водки; диспиллируй наливку на теплой водѣ. Какъ масло весьма тяжело, и какъ оно чрезъ послѣдовашеля проходитъ весьма нескоро, то диспиллируй разведши огонь по больше. Получивши шесть пинтъ ликеру, надлежитъ его влить въ кубъ, чрезъ каналъ, попомъ продолжай диспиллирацію на обыкновенномъ огнѣ, и еспли найдешъ, что спиртъ пахнетъ ароматическимъ масломъ, то составь въ третій разъ, но берегись однако не очень умножить огонь, попому что масло изъ корицы весьма скоро возгораенся; надобно быть не очень жарко, только чтобы сей спиртъ былъ

исполненъ матерією ароматическою, ибо излишней жаръ дастъ ликеру смоляной и непріятной вкусъ. Получивъ пять пинтъ спирту чрезъ диспиллирацію, соспавъ кубъ, и поспавъ на легкой огонекъ, получишь воду бѣлую, весьма благовонную и исполненную масла ессенціального, которое сохраняй для другихъ употребленій.

Поспавъ свой сыропъ на холодъ съ пятью фунтами хорошаго сахару и пятью пинтами ключевой воды, смѣшай все тщательно съ спиртомъ изъ корицы, и прибавь двѣ рюмки розовой двоеной воды, и попомъ процѣди.

Сей ликеръ имѣетъ все свойства корицы. Онъ укрѣпляетъ животъ; удерживаетъ мокроту; прегоняетъ меланхолію, а сверхъ всего онъ удивительно полезенъ для родовъ.

### *Лимонной ликеръ.*

Выбери прищатъ лимоновъ самыхъ свѣжихъ, коихъ корки изрѣжь въ мѣлкія и тонкія части, оспавляя шамъ сколько можно меньше бѣлаго. Налей ихъ девятью пинтами водки; прибавь корки изъ четырехъ померанцевъ, горсть исполченанаго коліандру,

и чешыре гвоздики, наливка будетъ на три недѣли или на мѣсяцъ, послѣ чего дистиллируй на весьма легкомъ огнѣ и не соспавляй, потому что первая операція будетъ наполнена ароматическою ессенціею; а какъ и то и другое довольно тяжко и почти одинаково, то они оба поднимутся вмѣстѣ, и смѣшаются одно съ другимъ; получивъ около пяти пинтъ чрезъ дистиллирацію, смѣшай ихъ съ равнымъ количествомъ сиропа, составленнаго изъ пяти фунтовъ сахару и пяти пинтъ воды; опѣ того получишь смѣсь молочную, которую очисти бѣлками, и процѣди какъ надлежитъ. Сей ликеръ годится для худаго воздуха, онъ придаетъ силу и бодрость членамъ; преняствуетъ мокротѣ, и помогаетъ дыханію.

*Составъ изъ creme des Barbades.*

Возьми корокъ изъ трехъ седрашовъ, и корокъ съ трехъ хорошихъ померанцовъ Португальскихъ, двѣ драхмы мушкатнаго цвѣту, чешыре драхмы корицы, и гвоздики, налей все сіе девяною пинтами водки на двенадцать или на пятнадцать дней, и дистиллируй на теплой водѣ

большо-

большимъ огнѣмъ; получивъ шесть пинтъ спирту сославъ; а во вторую диспирацию получишь только пять пинтъ спирту, потомъ разведи шесть фунтовъ хорошаго сахару исполченаго или кусочками въ чепырехъ пинтахъ воды; оставъ ее бѣлою, какъ вода des Barbades, и процѣдя какъ надлежитъ. Сія вода гораздо употребительнѣе, нежели вода des Barbades. Однако она еще очень крѣпка.

### *Хрусталь изъ виннаго камня.*

Располки фунтъ хорошаго бѣлаго виннаго камня, и при унціи желѣзной ржавчины, и смѣшай вмѣстѣ; вскипяти сію смѣсь въ мѣдномъ кошлѣ съ пятью или шестью пинтами воды въ полчаса, или въ столько времени, чпобы винной камень разошелся; пропусти скоро сей ликеръ сквозь холстъ, потомъ влей его въ горшокъ желѣзный или въ глиняный на десять или на двенадцать часовъ, на днѣ и по бокамъ горшка онъ сдѣлается хрусталемъ темноватаго цвѣту; вылей ликеръ наклонивши: поставь выдохнувшись около половины ликеру на огонь въ томъ же

же горшкѣ, попомѣ его опсжавъ, и вынь хрусталь какѣ прежде. Продолжай спавишь его выдыхашься, и собирашь хрусталь, пока не получишьъ всего виннаго камню; высуши хрусталь на солнцѣ.

### *Хрусталь изъ виннаго камня.*

Вскипяти въ маломѣ количествѣ воды, столько виннаго бѣлаго камня, сколько угодно даже пока онѣ распаеѣ. Пропусти ликерѣ скоро сквозъ холстѣ въ глиняной горшокѣ, и поставъ выдохнушься около половины влажности; поставъ горшокѣ въ холодное мѣсто на два или на три дни; по сторонамѣ найдешъ пы маленькой хрусталь, копорой и опдѣли. Попомѣ поставъ еще выдохнушься половину оставшейся влажности, и поставъ горшокѣ въ погребѣ, какѣ прежде: опѣ того опяѣ сдѣлаеѣся хрусталь. Продолжай такѣ поступать пока не получишьъ всего виннаго камня. Надобно высушишь хрусталь на солнцѣ.

Хрусталь изъ виннаго камня очищаеѣ въ тѣлѣ нашемѣ разныя проходы; онѣ полезенѣ въ водяной болѣзни и въ одышкѣ, и для тридневной и четверодневной лихо-  
рад-

радки: мѣра его есть ошѣ полдрахмы до трехъ драхмъ въ теплой водѣ или въ какомъ нибудь напишкѣ приличномъ къ болѣзни.

## Г Л А В А II.

### О дистиллированныхъ водахъ.

#### *Дистиллированная вода изъ розъ.*

Какъ розовая дистиллированная вода входитъ въ нѣкошорыя благовонія, то надлежитъ здѣсь показать, какъ она дистиллируется.

Въ половинѣ весны, когда розы въ изобиліи, выложи въ ясныя ночи, блюда, шазы да и самыя полопенца бѣлыя; но блюда лучше всего; поставъ говорю, сіи сосуды на воздухъ, чптобы розы падали въ нихъ и поушру предъ восхожденіемъ солнца, влей сію розовую воду въ бутылки. Когда будетъ ее довольное количество, то перелей ее въ кубъ, закупоривъ его и оставъ для переваренія на сорокъ дней, послѣ чего влей въ стекляной кубъ, принарови крышку,

и диспиллируй на теплой водѣ; вода вышедшая сперва будетъ самая благово-  
нная; ты не получишь болѣе половины  
того, что положишь въ кубъ, ибо по-  
томъ бойся смѣшати флегму съ спиртами,  
и сохраняй сію благоуханную воду для  
употребленія.

*Дистиллирование и удвоение вин-  
наго спирта.*

Какъ винный спиртъ входитъ въ при-  
готовленіе премногихъ благоуханныхъ  
водъ, то почли мы за нужное увѣдомишь  
здѣсь о его приготовленіи.

Винный спиртъ готовится въ ку-  
бахъ нарочно для того сдѣланныхъ, ко-  
ихъ голова чрезмѣрно высока; и поному  
флегма не могши возвыситься до высоты  
по своей тяжести; упадаетъ въ кубъ, и  
выпускаетъ спирты, которые будучи  
гораздо легче поднимаются безъ труда  
на самую большую вышину, или будучи  
собранны, и какъ будто ступаясь пре-  
творяются въ воду, и бѣгутъ чрезъ весь  
куба въ пріемникъ. Вотъ самой лучшей  
способъ двойить винной спиртъ.

Возьми

Возьми девяти пинтъ водки, влей въ кубъ, принарови охолодникъ возвышенный около шести палцовъ болѣе обыкновеннаго, поставь кубъ такимъ образомъ рас-  
ложенный въ теплый паръ; диспиллируй ч-тобы капало очень часто, и получивши около шести пинтъ, составь кубъ, и вы-  
броси то, что въ немъ останется, это останется только флегма, что должно наблюдать при всякомъ двоеніи: влей снова въ кубъ спиртъ, которой найдешь въ при-  
емникѣ, и который содержишь еще въ себѣ нѣ-  
сколько спиритуальной матеріи, продолжай операцію, какъ и въ первый разъ; еслилижъ увидишь только флегму, то оставь операцію;  
потомъ попробуй до какой точки дошелъ спиртъ, который ты получилъ. Дабы точно узнать, не имѣетъ ли онъ флегмы, то положи пороку въ серебряную ложку; налей на сей порошокъ спирту, который хочешь ты опробовать; положи огня, и когда спиртъ только будетъ, то порошокъ всыхнетъ;  
еслили же онъ не воспламенился, то это значитъ, что спиртъ еще не довольно двоенъ, и что онъ еще содержишь въ себѣ флегму. Ипакъ влей его опять въ кубъ и продолжай диспиллированіе до полъ,  
пока

пока огонь найдетъ порошокъ. Такимъ образомъ усовершенствованный спиртъ называется спиртъ (alcoolifé). Не всегда нужно употреблять благовонія, о которыхъ упомянули мы въ Дамскомъ Туалетѣ; часто довольно одного перегнанія, ш. е. положивъ въ кубъ девять пинтъ водки, диспиллирую, пока выдетъ чтонибудь спиритуальнаго. Когда увидишь, что выходитъ одна флегма, перестань, такимъ образомъ получишь спиртъ винный не двойной, весьма удобный для многихъ составленій.

*Дистиллированіе водъ неблагоуханныхъ, которыя дистиллируютъ съ водою, взявши въ примѣръ воду изъ подорожника.*

Возьми столько подорожника, сколько угодно, когда онъ во всей своей силѣ, наполни имъ половину куба мѣднаго вылуженного. Влей въ сей сосудъ довольно количество воды, такъ чтобы растѣніе плавало и недоспавало бы до дна во время диспиллированія. Накрой кубъ крышкою, поставь его на очагъ: замажь щели куба бумагою намазанною тѣстомъ или клещи-ромъ: наполни водою охолодникъ: принарови къ носу куба змѣенокъ наполнивъ его

холодною водою, такъ какъ и охолодникъ крышки у куба: принарави пріемникъ къ низу змѣнка, чптобы вливался туда ликеръ по мѣрѣ диспиллированія. Грей кубъ постепенно, даже пока вода довольно вскипѣтъ, и выдиспиллируй около четверти воды положенной въ кубъ: сію воду называютъ диспиллированою изъ подорожника.

Такимъ же образомъ приуготовляются воды изъ слѣдующихъ неблаговоныхъ расшѣній.

Изъ спорышу.

— огурешнику.

— воловьего языка.

— очной помочи.

— репнику.

— пятилиспнику.

— порпулаку.

— водянаго кровавника.

— цвѣтовъ лимонныхъ.

— салапу.

— проскурнику.

— волчьихъ ягодъ.

— гусиной лапы.

Изъ

Изъ полевого маку.

— венедикшу.

— грудной правы.

— спенной правы.

— желѣзнику и пр.

### *Дистиллированіе изъ виннаго уксусу.*

Наполни при чепверти сѣ половиною глинянаго кукурбита бѣлымъ или краснымъ уксусомъ; поставь сосудъ сей на очагъ расположенный такимъ образомъ, чшобы онъ содержалъ въ себѣ при чепверти вышины: замажъ глиною опверстія, копорыя остануся между стѣнами очага и вышнею часпію сосуда: принарови къ кубу крышку стеклянную, копорую замажъ бумагою намазанною пѣсшомъ, принарови пріемникъ къ носу крышки: дистиллируй на посредственномъ огнѣ, однако умножай его постепенно: продолжай дистиллированіе пока получишь пять шестыхъ уксуса. Сіе называють *дистиллированный винный уксусъ*.

Въ кубѣ остається ликеръ уксусный, сыропной матеріи, копорый высуши въ теплой водѣ. Винный уксусъ, копорый

получишь ты опъ пуда чрезъ диспиль-  
лированіе будетъ гораздо крѣпче, нежели  
попъ, которой получилъ ты прежде.  
Наконецъ оспаеется матерія сухая весьма  
уксусная, и копорая весьма привлекаетъ  
сѣ великою силою влажностъ воздуха.

*Винный уксусъ диспильлированный* пре-  
пятствуетъ гнили и порчи соковъ и  
крови: онъ разгоняетъ и уменьшаетъ.  
Бюргавъ весьма рекомендуетъ его для  
оспрыхъ и горячихъ болѣзней; и въ болѣ-  
зняхъ: какъ то: въ сведеніи жилъ, въ ги-  
похондріи и въ исперикѣ. Мѣра есть опъ  
двухъ драхмъ до одной унціи.

*Прилѣчаніе.* Надобно твердо замѣ-  
тить, чптобы неупотреблять никакихъ  
другихъ сосудовъ, кромѣ глиняныхъ и  
стеклянныхъ для диспильлированія сего  
виннаго уксуса, поптому что онъ дѣй-  
ствуетъ на всякія металлы, кромѣ зо-  
лоша, плашины и серебра; и такъ онъ  
разплавилъ мѣдь и олово. И посему вре-  
дно его принимаешь внутрь; также еспѣ-  
ли кто имъ умоеется, то онъ произве-  
детъ на лицѣ прыща и маленькія пу-  
зырьки.

## Дистиллированіе святаго дерева.

Возьми святаго дерева исполченаго или изрѣзаннаго въ мѣлкіе кусочки, наполни имъ три четверти большой репорты, которую поставь на отражательной очагъ, и присоедини большой бокалъ вмѣсто пріемника: начини дистиллировать огнемъ первой степени, чтобы тихо нагрѣлась репорта, и сходила бы матерія водяная, называемая *флегма*: продолжай такимъ образомъ, пока будетъ капать очень часто, что покажетъ, что вся флегма уже вышла; выбрось все, что будетъ въ пріемникъ, какъ не нужное, и принаровивъ его къ шеѣ репорты, тщательно замажь щели; надлежитъ потомъ умножать постепенно огонь, спирты и масло выдутъ бѣлыми облаками; продолжай умножать огонь, пока ничего уже не будетъ выходить, тогда поставь сосудъ простынуть, и обмажь его: то, что будетъ въ пріемникъ, влей въ лейку замазанную сѣрою бумагою, которую поставь на бушылку, или на другой какой сосудъ; спиртъ выдетъ, и останется черное и весьма густое масло въ лейкѣ; влей его въ бушылку; оно весьма полезно отъ гни-

лоспи костей, отъ боли въ зубахъ, и для излѣченія чирьевъ. Можно его двоить, и пить отъ падучей болѣзни, и оно можетъ сдѣлать, что выдетъ по мѣсто, въ которомъ родильница рождаетъ дѣтей, послѣ родовъ: мѣра его отъ двухъ капель до шести.

Спиртъ изъ Божьяго дерева можетъ быть двоенъ диспиллированіемъ чрезъ кубъ, за тѣмъ чѣобы опдѣлишь отпуда нѣкую нечислоту, которая можетъ съ нимъ пройти; онъ препятствуетъ одышкѣ отъ мокротъ, и возбуждаетъ урину: мѣра его есть отъ полдрахмы до полпоры драхмы. Его также употребляютъ съ медовою водою, для очищенія застарѣлыхъ чирьевъ.

Гдѣ ретортѣ найдешь ты уголь изъ Божіею дерева, которой обрати въ золу положивъ пуда огню; онъ зажегся гораздо скорѣе всѣхъ другихъ угольевъ: выжги сей пепелъ на очагѣ гончара нѣсколько часовъ; сдѣлай щелокъ съ водою, которой процѣдивши, поставь выдохнуть влажноты въ сосудѣ глиняномъ или стеклянномъ въ теплоѣ, тамъ оспа-

неп-

непся соль изъ Божіаго дерева, которой и обѣли обжегши въ плавильномъ горшкѣ. Сія соль опворяетъ проходы въ тѣлѣ и выгоняетъ потъ; мѣра ея есть отъ десяти граней до полдрахмы въ приличномъ ликерѣ.

Земля называемая ( *saput mortuum* ) ни къ чему негодна.

Можно такимъ образомъ получишь пять матерій изъ всякихъ распѣній.

### *Дистиллированіе виннаго камня и его масло.*

Наполни двѣ чашки ретпорты виннаго камня исполченаго; поставь ретпорту на очагъ отражательный, принаровивъ шамъ большой бокалъ вмѣсто пріемника, начни дистиллировать на весьма легкомъ огнѣ въ три часа, чтобы ретпорта нагрѣлась, и чтобы флегма капала капля за каплей, и брось сію воду какъ негодную, опними бокалъ, и замажь тщательно щели; потомъ умножай по малу огонь, и увидишь спирты, которыя наполняютъ бокалъ парами. Продолжай сіе пока масло выдетъ; когдаже оно перестанетъ уже выходить, просуди сосуды и ихъ опмажь. Влей

Б 4

шо,

то, что будетъ въ пріемникѣ, въ лейку замазанную сѣрою бумагою, чтобы процѣдить спиртъ и опдѣлить отъ густаго и чернаго масла, которое останется на бумагѣ. Влей сіе масло въ бутылку, оно хорошо для истерическихъ паровъ: оно цѣлительное естѣли намазать ими члены одержимыя параличю, и острыми болязнями; можно весьма уменьшить его вонь, удвоивъ его съ водою.

Влей спиртъ въ стеклянный кубъ, и двой его дистиллируя въ шепль. Онъ полезенъ противъ паралича, одышки, и скорбута; онъ выгоняетъ потъ и урину. Его употребляютъ въ истерическихъ болязняхъ, и въ судорогахъ. Мѣра его есть отъ драхмы до трехъ драхмъ, въ какомънибудь приличномъ ликерѣ.

*Дистиллированіе неблагоуханнаго растѣнія, напр. Венедикта, его эссенція, и эссенціальная его соль.*

Возьми довольное количество венедикту, когда онъ въ наибольшей его силѣ, исполки его въ иготи, и наполни имъ третью часть куба; выжми изъ другаго  
вене

венедикта довольно количество соку, и влей его въ кубъ, такъ чтобы травы плавали въ сокъ, и никакъ не допрогивались бы до дна куба во время дистиллирования. Принарови пріемникъ къ крышкѣ, и замазавши щели дистиллируй на огнѣ второй степени; получишь около половины той воды, которую положилъ ты изъ соку.

Сія вода выгоняетъ потъ. Ее употребляютъ, чтобы вышла оспа; пропивъ моровой язвы и опъ жестокихъ лихорадокъ. Выжми чрезъ полотенце то, что останется въ кубѣ, дай успояться соку, и процѣдивши его, дай выдохнуться ему на огнѣ около двухъ прешей влажности въ глиняную миску или въ иной глиняной или стеклянной сосудъ: поставъ сей сосудъ въ холодное мѣсто и оставъ его тамъ на восемь или на десять дней, около глиняной миски сдѣлается хрусталь, которой опдѣли и вливъ его въ бутылку хорошенько заткни. Сіи хрустали называютъ *солью ессенціальною*; сія соль выгоняетъ потъ; мѣра ея есть опъ шести до шестнадцати граней въ собственнѣйшей ея дистиллированной водѣ.

Можно имѣть эссенцію Венедикта также какъ и мелиссы.

*Дистиллированіе благовоннаго растѣнія, какъ напр. мелиссы, ея эссенція и твердая ея соль.*

Возьми довольное количество мелиссы недавно сорванной, когда она во всей своей силѣ, исполки ее хорошенько въ игошѣ; и положи въ большой глиняной сосудѣ, свари хорошенько другую мелиссу, и изъ ней влей сполко, чшобы она намокла; закрой горшокѣ, и вари два дни; потомъ влей матерію въ большой мѣдной кубѣ, и накрой его крышкою или охолодникомѣ, вылуженнымъ внутри; поставъ его на очагѣ и принаровивъ пріемникѣ замажь щели; разложи огонь въпорой степени, и дистиллируй около половины воды, копорою налилъ ты мелиссу, потомъ простуди сосуды и ихъ опмажь, въ пріемникѣ найдешъ ты прекрасную воду простой мелиссы, копорою влей въ бупылку, и опоткнушую поставъ на солнцѣ на пять или на шесть дней, потомъ зашкни. Ею пользуются въ истерическихъ болѣзняхъ, въ параличѣ,

въ

вѢ судорогѢ, и вѢ жестокихѢ лихорадкахѢ: ея даюшѢ отѢ двухѢ до шести унцій.

Выжми тщательнѢ то, что останеся вѢ кубѢ, и опложи выжатое; процѣди его, и на легкомѢ пару пущѢ выдохнеся влажностѢ вѢ глиняной сосудѢ, даже пока останеся неподвижная матерія густаго меду. Его упопреляютѢ съ пользою прошивѢ болѣзней произходящихѢ отѢ поврежденія мокротѢ; онѢ выгоняетѢ ихѢ или горломѢ или уриною или потомѢ. Мѣра его естѢ отѢ скрупула до драхмы развѣденнаго вѢ его собственной водѢ.

Изуши оспальное отѢ выжиманія, и сожги его съ довольнымѢ количествомѢ другой мелиссы, также изсушенной; щелокомѢ получишь ты изѢ пеплу соль алкали такимѢ же образомѢ какѢ сказано о соли изѢ Божіаго дерева.

Сія соль отворяетѢ проходы вѢ тѣлѢ и выгоняетѢ попѢ. Мѣра ея отѢ десяти граней до скрупула вѢ водѢ мелиссовой.

ТакимѢ же образомѢ можно соспавитѢ воду, матерію и соль изѢ всѣхѢ благовонныхѢ растѣній, какѢ по изѢ шалфею,  
изѢ

изъ моржолану ; изъ пмину , изъ мяпы  
изъ косапу и пр.

*Дистиллированіе земляники и  
ея спиртъ.*

Возьми довольное количество спѣлой земляники , раздави ее хорошенько , и положи въ глиняную крушку довольно великую , чѣобы осталось не менѣе двухъ прешей пространства : закрой хорошенько сію крушку , и поставь ее для варенія въ теплую навозную кучу на три или на чепыре дни , или дошолъ , пока матерія получишъ винный запахъ. Вылей ее въ мѣдной вылуженной кубъ , и закрывши крышкою , и принаровивши охолодникъ и стеклянной пріемникъ , замажь хорошенько щели и дистиллируй ликеръ на тепломъ пару , чѣобы получить спиритуальную земляничную воду , которая весьма способна укрѣпить сердце и мозгъ , очистишь кровь и выгоняшъ урину. Мѣра ея отъ половины до двухъ ложекъ : также ее употребляють для обмытія и для напиранія кожи.

Такимъ же образомъ дѣлають воду изъ малины , которая имѣетъ такую же силу.

Чѣобы

Чѣобы получить спиртъ земляничный или малинный, влей дистиллированную воду въ кубъ съ долгою шею, принарови вверху крышку и пріемникъ; тщаельно замажь щели, поставь кубъ въ теплый паръ, которой будетъ горшокъ до половины наполненный водою, и коего успѣе будетъ пропорціонально низу куба; изъ него выходитъ то, что положено вверху, безъ воды; снизу положи огню и дистиллируй самую спиритуальную часть воды: когда ея будетъ около осьмой части въ пріемникъ, составь кубъ съ огня, и получишь спиртъ земляничный или малинный. Онъ имѣетъ одинаковую съ водою силу, но въ гораздо вышней степени: мѣра его есть отъ полдрахмы до двухъ драхмъ въ собственнй его водѣ.

### *Дистиллированіе вина въ водку.*

Наполни виномъ половину большаго мѣднаго кукурбита, накрой его крышкою или охолодникомъ и принарови пріемникъ; замажь тщаельно щели и дистиллируй на легкомъ огнѣ около четвертой части влажности, или пока ликеръ дистиллируемый не возжелся  
будучи

будучи положенъ на огонь. То что найдется въ приемникѣ, называется водкою.

*Дистиллирование мыла, его  
спиртъ и масло.*

Изрѣжь въ мѣлкіе кусочки фунтъ али-  
капскаго мыла, умягчи его въ глиняной  
мискѣ на легкомъ огонь, и смѣшай семь  
или восемь унцій исполченной глины;  
смѣсь положи въ довольно великую ретор-  
пу, чтобы тамъ осталась еще третья  
часть пространства; поставь ее на отра-  
жательный очагъ, принарови приемникъ,  
замажь щипателью щели, и подложи лег-  
кой огонь, чтобы реторта нѣсколько на-  
грѣлась: умножай мало помалу огонь даже  
до третьей степени, и продолжай пока  
нѣчего не будетъ уже дистиллировать:  
отдѣли сосуды, когда они остынутъ  
и все что будетъ въ приемникѣ, влей въ  
лѣйку, замазанную сѣрою бумагою, прой-  
детъ водяной ликеръ, чистой, нѣсколько  
желтоватой, крѣпкой вкусомъ; можно на-  
звать его *мыльнымъ спиртомъ*; его бу-  
детъ шесть унцій.

Онъ опворяетъ и разбиваетъ; при-  
нятый внутрь способенъ отъ запора маш-  
ки,

ки, мѣра его естъ отъ полдрахмы до двухъ драхмъ.

Въ лейкѣ найдешъ восемь унцій масла частію свѣшлаго, частію гущаго, краснаго, вонючаго, вкусомъ нѣсколько остраго; оно очень разбиваетъ принято будучи внутрь; его употребляютъ для опухоли.

### *Дистиллированіе манны.*

Положи шестнацать унцій манны въ стеклянную или въ глиняную замазанную реторту, которой двѣ прети остались бы лишни; поставь реторту на очагъ, принарови стеклянный пріемникъ, и начни дистиллированіе легкимъ огнемъ, чптобы сосудъ согрѣлся, и чптобы выдистиллировать около унціи флегмы, копорая будетъ ясная и непахучая какъ вода; но копорая удержишъ нѣсколько запаху манны: возьми сію флегму, отъ нѣкоторыхъ розовою водою манны называемую, принарови вторично пріемникъ, замажь щетельно щели, и огнемъ, постепенно умножаемымъ, воздыми бѣлые пары, копорые стусясь превращаясь въ ликеръ: умножай огонь даже до полъ, пока нѣчего будетъ дистиллировать; простуди сосуды и ихъ  
оп-

опмажь ; вѣ пріемникѣ найдешѣ одиннаццать унцій и семь драхмѣ темновашаго ликера ; влей его вѣ лейку замазанную сѣрою бумагою , спиртѣ процѣдися и опдѣлился отѣ чернаго зловоннаго масла , которое оспанется вѣ лейкѣ. Удвой процѣженной ликерѣ , диспилирую его на тепломѣ песку вѣ спеклянномѣ кубѣ , получишь одиннаццать унцій и двѣ драхмы спирту темноокраснаго , который будетѣ жаренаго запаху , а вкуса крѣпкаго уксуснаго.

Онѣ опворяетѣ проходы вѣ пѣлѣ , его почищаютѣ удобнымѣ для выгонянія попу и очищенія крови. Мѣра его естѣ опѣ полдрахмы до полторы драхмы. Масло манны полезно опѣ женскихѣ паровѣ , естѣли его поднесешь кѣ носу.

*Дистиллированіе, масло, и густая соль изѣ табаку.*

Положи вѣ спеклянный кубѣ восемь унцій хорошаго шабаку , разрѣзаннаго вѣ мѣлкіе кусочки , налей почти сполько же вѣсомѣ купоросной флегмы ; накрой кубѣ крышкою , и вѣ день вывари матерію вѣ тепломѣ пару : принарови пріемникѣ , и на  
лег-

легкомѣ огнѣ диспиллируй около пяпи  
унцій ликеру, копорый сохраняй въ бу-  
тылакѣ.

Онѣ можетѣ служишь вмѣсто крѣпкаго  
рвотнаго. Мѣра его есть опѣ двухѣ  
драхмѣ до шестипи, въ какомѣ нибудѣ соб-  
ственномѣ ликерѣ: онѣ полезенѣ также и  
опѣ лишаевѣ и опѣ чесотки, еспѣли имѣ  
мазашься.

То, что останеѣ на днѣ куба поло-  
жи въ стеклянную или въ глиняную зама-  
занную репоршу, копорую поставѣ на  
огонѣ, причарови большой прѣемникѣ, и  
замазавѣ тщательнѣ щели, начини пихимѣ  
огнемѣ, чѣобы извлечѣ флегму: умножай  
его помалу и спирѣ выдушѣ смѣшанно  
сѣ чернымѣ масломѣ: продолжай огонь по-  
ка ничего уже не выдеѣ, потомѣ про-  
спуди сосуѣ и ихѣ спмажѣ: по, чѣо  
будеѣ въ прѣемникѣ влеѣ въ лейку за-  
мазанную сѣрою бумагою; водяная вла-  
жность выдеѣ, но черное масло останеѣ-  
ся въ лейкѣ, положи его въ бутылаку.  
Можно смѣшашѣ драхму его сѣ двумя ун-  
ціями сала, оно служиѣ лѣкаршвомѣ  
опѣ лишаевѣ и опѣ чесотки.

Можно извлечь соль алкали изъ углю, который оспанеися въ ретортѣ, такимъ же образомъ какъ сказано о солѣ изъ Божіяго дерева. Сія соль выгоняетъ пошѣ. Мѣра ея есть опѣ чепырехѣ граней до десяти, въ пристойномъ ликерѣ.

*Дистиллированіе терпентину, его спирту, и его масла-*

Возьми піри фунта хорошаго терпентину, влей его въ реторту глиняную или замазанную стеклянную, которая была бы споль велика, чптобы половина оспалась пустою. Прибавъ шуда дебрую горсть охлопковѣ, чптобы получить густую часъ терпентину, когда ликерѣ изъ него дистиллированѣ будетъ надобно очистишь шею внутри и поставишь сію реторту на очагѣ для дистиллированія на жаркомъ огнѣ: принарови къ нему пріемникѣ, и замазавѣ щели, начинай дистиллировать на весьма тихомѣ огнѣ, чптобы согрѣть реторту, и чптобы извлечь лепучій спиртѣ послѣ чего умножай постепенно огонь; выдетъ масло ясное, попомѣ желтое, а наконецъ красное: старайся опдѣлишь сіи ликеры, по мѣрѣ ихѣ дистиллированія, и

когда

когда увидишь масло красное дѣлающееся густымъ, уменьши огонь; и просудивши сосуды ихъ опмажь; всѣ ликеры сохраняй въ бупылакахъ.

Летучій спиртъ очень опворяетъ проходы въ пѣлѣ. Его даютъ отъ чешырехъ до двенадцати капель въ приспойномъ ликерѣ, чтобы выходила урина, въ коликахъ производящихъ отъ возженія почекъ и для развязанія липкостей; его употребляютъ также и въ гонорсахъ.

Первое масло служитъ для пѣхъ же употребленій какъ и летучій спиртъ. Другое и претѣе служитъ бальзамомъ для излеченія ранъ, для уменьшенія опухоли, и укрѣпленія нервъ.

Въ ретортѣ найдешь ты комъ, который надлежитъ развеспи и процѣдишь, чтобы опдѣлить отъ него охлопки: сію матерію употребляютъ вмѣсто пластыря для зашягиванія и залѣченія чирьевъ и ранъ.

Такимъ же образомъ можно диспиллировать распѣнія, маспику, ладонъ, шакамагакъ гумми, сандаракъ лакданумъ и другія гумми сего рода.

## О ВОДАХЪ.

### *Простая коришневая вода.*

Возьми фунтъ хорошей корицы, исполни ее въ иготи хорошенько въ порошокъ; положи ее въ кубъ съ пятью пинтами воды, принарови крышку и пріемникъ; вари матерію на теплой золѣ цѣлые сутки, и попрошествіи сего времени диспиллируй на умѣренномъ огнѣ и извлеки опшуда чепыре пинты. Получишь коришневую воду опмѣннаго вкуса, способную для рагу и для дѣланія пишейныхъ ликеровъ.

### *Простая цедраговая вода.*

Возьми тринадцать цедраповъ не тронутыхъ ниже гнилыхъ, при ихъ даже до уксуса, попомъ положи въ кубъ съ шестью пинтами обыкновенной воды; вымой выжимки водою, копорую должно влишь въ кубъ, чшобы опшуда извлечь благоуханные части; принарови и замажь крышку, и поставь кубъ на теплую воду; разведи умѣренной огонь, и часто прохладжай. Диспиллируй на легкомъ огнѣ, и получишь чепыре пинты прекрасной цедраговой воды.

*Про-*

## *Простая вода изъ Македонской петрушки.*

Въ Октябрѣ возьми много довольное количество хорошей Македонской петрушки, изрѣжь распѣнія и очисти худыя себля и листья и исполки въ мраморной иготи извлеки опшуда сокъ: на три бушлыки сего соку положи полфунта исполченной Македонской петрушки невыжатой въ кубѣ, накрытой крышкою, и диспиллируй на теплой водѣ. Получишь двѣ прети своего соку изъ Македонской петрушки, и сія вода есть прекрасная для кухни и для другаго употребленія, какого угодно.

## *Шоколатная вода ликеръ.*

Возьми двѣ унціи какао, и три унціи ванили. Изжарь и то и другое какъ будто бы для дѣланія шоколаду; потомъ исполки какао, а ваниль оставь цѣлою, положи ихъ вмѣстѣ въ кубѣ съ тремя пинтами и полкружкою водки, и бушлыкою воды, диспиллируй на обыкновенномъ огнѣ, и не извлекай флегмы. Извлекши спирты, влей ихъ въ сиропъ составленный по обыкновенію изъ фунта съ половиною сахару, разведеннаго въ свѣжей

водѣ, мѣрою двѣ пинты и три пол-  
кружки; наконецъ процѣди.

Есѣли хочешь имѣть сей же самый  
двойный ликерѣ, возьми полторы унціи  
какао, шесть драхмѣ ванили чепыре  
пинты водки, чепыре фунта сахару и  
двѣ пинты съ половиною воды для сы-  
ропа-

### *Кипрская вода въ простыхъ спиртахъ.*

Чтобы сдѣлать чепыре пинты сей во-  
ды, положи въ кубѣ двѣ драхмы кинп-  
ссенціи сѣрой амбры, безѣ смѣси мушкату,  
безѣ выхухоли и самой прекрасной, и пять  
пинтѣ съ половиною водки безѣ воды, ди-  
стиллируй на умѣренномѣ огнѣ и опасайся  
извлечь флегмы.

Есѣли хочешь имѣть шолкое же число  
Кипрской воды въ спиртахъ удвоенныхъ,  
положи въ кубѣ спирты изѣ семи пинтѣ  
водки, съ двумя драхмами кинпссенціи  
сѣрой амбры, которую удвой по надлежа-  
щему.

### *Простая лимонная вода.*

Выбери сорокѣ хорошихъ лимоновѣ, при-  
ихѣ даже до уксусу, и положи сію корку  
такѣ

такъ першую въ кубъ съ шестью пиннами обыкновенной воды ; а съ остаткомъ поступай какъ сказано о водѣ бергамотовой. Ты получишь отсюда четыре пинны.

### *Простая звездичная вода.*

Исполки, восемь унцій гвоздики, хорошо выбранной, и положи ихъ въ кубъ ; принарови крышку и прѣемникъ, и щцатель-но замажь и по и другое ; сіи матеріи поставь сварить на супкн на теплой пепелъ, потомъ диспиллируй на умеренномъ огнѣ и извлеки четыре пинны, которыя будутъ отменно хороши. Вкусъ и благо-воніе сей воды превосходно.

### *Колонская вода.*

Возьми виннаго спирту двоеннаго дватцать шесть фунтовъ, спирту розмариннаго семь фунтовъ, воды мелиссовой четыре съ половиною фунта, бергамотовой эссенціи, шесть унцій ; нероли три драхмы, эссенціи цедрашовой полъ унціи, эссенціи лимонной шесть драхмъ, эссенціи розмаринной двѣ драхмы. Положи все сіе въ большую буюлку, смѣшай и будетъ вода.

Естьли хочешь, чобы сія вода была гораздо пріятнѣе, удвой на теплой водѣ

легкимъ огнемъ для извлеченія всего ликеру около двухъ пинтъ.

Сія вода наиболѣе употребительна въ туалетахъ какъ для запаха такъ и для лѣкарства; ибо она прекрасно пахнетъ. Можно ей приписать такую же силу какъ и сложной мелиссовой водѣ, а особливо для головной боли: ее можно употреблять такимъ же образомъ и такою же мѣрою.

*Примѣч.* Сія вода, составленная Г. Боме, есть самая лучшая Колонская; и большая часть водъ, извѣстнымъ водъ симъ именемъ, суть только произвольные составы, и не имѣютъ больше ничего опьяняющаго какъ благоуханія.

### *Кориандровая вода ликеръ.*

Возьми три пинты и бутылку водки, двѣ унціи самаго выбораго кориандру, положи въ кубъ диспиллируй на умеренномъ огнѣ, и осиперегайся извлечь флегму. Разведи фунтъ сахара въ трехъ пинтахъ и съ полукружкою воды для сиропа, въ которой влей спирты; смѣшай хорошенкомъ и процѣди. Получишь шесть пинтъ кориандровой воды.

*Вода*

*Вода изъ померанцовыхъ цвѣтовъ,  
или вода померанцовая.*

Возьми шесть фунтовъ померанцовыхъ цвѣтовъ, когда онѣ во всей своей силѣ, положи ихъ въ глиняную кружку, прибавь шуда шесть унцій первыхъ корокъ горькихъ померанцевъ изрѣзанныхъ на мѣлкія кусочки, налей бѣлаго вина и мелиссовой воды каждой по чепыре фунта, смѣшай все палочкою, и замазавши хорошенько кружку, поставь для согрѣнія въ теплую навозную кучу на десять дней; потомъ опмажь сосудъ, влей скоро машерію въ большій глиняный или стеклянный кубъ, принарови къ нему крышку и пріемникъ, замажь тщаательно щели, поставь кубъ на теплую воду или въ тепломъ мѣстѣ, диспиллируй важность огнемъ довольно сильнымъ; получишь весьма хорошую воду изъ померанцовыхъ цвѣтовъ; надобно ее сохранять въ бутылкѣ хорошо запикнутой.

Она прекрасна противъ паровъ и худыхъ мокротъ: ее дають въ истерическихъ болѣзняхъ для возбужденія мѣсячныхъ кровей у женщинъ, для укрѣпленія желудка

и мозгу. Мѣра ея отъ двухъ скрупуловъ до одной унціи.

*Другимъ образомъ составлять воду изъ померанцовой воды.*

Спусти два часа по заходеніи солнечномъ въ ясное время собери цвѣтны померанцовые, опдѣли листья и брось какъ негодной эшаминъ и оспапокъ; сими листьями общипанными наполни двѣ прѣтши и курбита изъ жестку, принарови крышку съ своимъ охолодникомъ у нижняго горла; надобно чшобы проспранспіва лишняго въ кубъ оспалось на два дюйма; диспиллируй на теплой водѣ самымъ большимъ огнемъ. Еспли ты положилъ девять фунтовъ цвѣтовъ въ кубъ, то извлеки только три или чешыре пиншы благоуханной воды; однако ты можешъ продолжатъ диспиллированіе, и сохранишь послѣднюю воду. Во время операціи старайся часто перемѣнять воду охолодника, и держашъ ее самую свѣжую. Когда увидишь, чшо на верьху плаваешъ нѣкоторое количество кинтессенцій въ пріемникъ, то опдѣли его отъ флегмы, но сіе рѣдко случаетъя, еспли тщательнѣ будешъ наблюдашъ сказанное.

*Ретъ-*

*Если сей способъ слишкомъ запутанъ, то вотъ гораздо простѣе.*

Возьми четыре фунта цвѣтовъ померанцовыхъ, исполки ихъ въ мраморной игони не очисля, налей на сіи цвѣты девять пинтъ обыкновенной воды, диспиллируй на открытомъ огнѣ: получишь пять или шесть пинтъ воды самой благоуханнѣйшей; если же ее еще лучше сдѣлать хочешь, извлеки на первой разѣ около семи пинтъ, и составь кубъ, выбрось то, что останется въ кубѣ, влей туда недавно выдиспиллированную воду, прибавь два фунта новыхъ цвѣтовъ, такъ какъ первыхъ исполченныхъ; начини снова диспиллированіе, даже пока извлечешь пять или шесть пинтъ.

Употребляющъ сію воду съ оранжевымъ цвѣтомъ для прогнанія болѣзней истерическихъ, для укрѣпленія сердца, желудка и мозга.

### *Феникуловая вода.*

Возьми какое угодно количество сего растѣнія съ листьями; намочи его водою и диспиллируй на теплой водѣ.

Или лучше, вскипяши ихъ въ водѣ, положи горячія на два мѣдныхъ блюда, на дно выпечешъ ликеръ; сохраняй его въ буюылакѣ.

Ее упоыребляющъ въ глазныхъ болѣзняхъ, пуская каплю или двѣ въ глазъ.

### *Феникуловая вода ликеръ.*

Возьми двѣ унціи выборнаго феникуля, изопри его въ иготи, и положи въ кубъ съ тремя пинтами съ половиною водки, и буюылакою воды, диспиллируй на умѣренномъ огнѣ. Извлеки чистыя спирты безъ флегмы; ибо феникулъ есть одно изъ растѣній наискоряя возгарающихся. Извлекши спирты, разведи фунтъ сахара въ трехъ пинтахъ воды, влей его въ сырой, и смѣшавши все хорошенько, процѣди.

Чтобы имѣть сей ликеръ двойной, влей столько же водки, сколько въ предыдущей сославъ, феникуля положи третьюю частію больше, а воды третьюю частію меньше, т. е. двѣ пинты для сиропа съ тремя фунтами сахара.

Чтобы феникулъ былъ чистъ, и сухъ, то влей всю водку въ кубъ, положи при  
унціи

унцій феникуля, двѣ пинны воды, полтора фунта сахару для сиропа. Прибавя немного мушкатнаго цвѣту къ двойному соспаву, можно сію воду почестъ за воду королевскаго острова.

### *Земляничная вода.*

Дай сгниѣть земляникъ въ глиняномъ сосудѣ, прибавя туда нѣсколько соли и сахару; попомѣ дисциллируй на теплой водѣ.

Сія вода есть лекарство прошивъ яда, прошивъ рубцевъ, побуждаетъ мѣсячныя крови и осушаетъ слезныя глаза. Она будетъ еще гораздо лучше и полезнѣе, естли смѣшаешь съ нею нѣсколько водки.

Такимъ же образомъ поступай при извлеченіи воды изъ повойничка и изъ вероники.

### *Простая вода изъ плодовъ отъ благовонныхъ корокъ.*

Возьми шесть цедрашовъ, восемь померанцевъ Португальскихъ, четыре хорошихъ бергамотовъ, восемь лимоновъ и восемь цитроновъ.

Всѣ сіи плоды при даже до уксусу, а впрочемъ поступай какъ упомянуто о водѣ бергамотовой.

*Вода*

### *Вода энціанова.*

Возьми три фунта раствѣнія энціану, исполки его намѣло, положи въ глиняной или спеклянной кубѣ съ полфунтомъ цвѣповъ маленькой золотишисячной правы и съ сполкиимъ же количествомъ ея исполченныхъ листьевъ; влей двенадцать пинтъ бѣлаго самаго лучшаго вина, закрой хорошенъко кубъ и вари матерію съ недѣлю въ навозной кучѣ, или въ теплой водѣ. Потомъ принарови крышку и спеклянной пріемникъ, дистиллируй на тепломъ пескѣ и сохраняй воду въ бутылкѣ хорошо закрытой.

Сія вода полезна пропивъ мору, пропивъ всякаго рода яду, пропивъ песку какъ въ почкахъ, такъ и въ пузырь, въ которомъ моча держишся, для излѣченія чирьевъ и внутреннихъ ранъ. Она еще очищаетъ кровь и излѣчаетъ лихорадку.

### *Смарагдовая вода.*

Возьми листьевъ ангелики, отрасли ангелики, листьевъ большей полыни, горной мяшы, лавра, шалфея, шмину, каждого по двѣ унцій; садовой мяшы, и пспрушки, каждого по четыре унцій,

унціи, розмарину унцію, ландышевыхъ и розмариновыхъ спиртовъ каждый по два фунта. Исполки растѣнія, копорыя должны бытъ самыя свѣжія, положи ихъ въ кубъ, налей ландышевый произмаринный спиртъ, закрой кубъ, вари сіи смѣси многіе дни, наконецъ выжми ихъ, процѣди ликеръ и сохраняй для употребленія. Сія вода зеленого цвѣта и для того то она получила названіе смарагдовой.

Она имѣетъ такое же свойство какъ и язвенная вода; употребляющъ ее такимъ же образомъ.

#### *Жесминная вода.*

Сія вода изъ самыхъ пруднѣйшихъ для восставленія. Надлежитъ собрать цвѣту жесминскаго, но безъ всякой зелени не посредственно при солнечномъ захожденіи, наполнишь ими совершенно бутылку; когда она будетъ полна, то положи спирту на хлопчатую бумагу, сколько бутылка вмѣститъ можеть, такимъ образомъ цвѣты не пошеряютъ ничего и спирты получаютъ все благовоніе. Поставь свою наливку въ холодное мѣсто и въ концѣ шестой недѣли опдѣли спирты отъ цвѣтовъ; и положи ихъ пока насмурность, причм

причиненная цвѣтами спиртамъ, проидетъ или упадетъ на дно. Тогда можно слить ихъ въ бутылку тихо, и употреблять на что угодно.

### *Жесминная вода ликеръ.*

Собери жесминовъ по захожденіи солнечномъ въ свѣтлое время; сорви цвѣты съ чашечки, въ которой онѣ заключены, и употребляй ихъ потчасъ такъ какъ слѣдуешь. Положи въ кубъ три пинны съ полкружкою водки, бутылку воды и шесть унцій жесмину; диспиллируй на жаркомъ огнѣ, и остерегайся, чтобъ не взошла флегма; ибо отъ сего ликеръ испортится и не будетъ болѣе имѣть своего благоуханія; также наблюдай, чтобы диспиллируя жесминъ, благоуханіе взошло сперва. Извлеки всѣ свои спирты, закрой скорѣе пріемникъ; потомъ составь сиропъ съ тремя пиннами съ полкружкою воды и съ фунтомъ сахару, и вмѣсто чтобъ влить спирты въ сиропъ, влей напрошивъ сиропъ въ пріемникъ на спирты благовонныя, и не процѣживай прежде другаго дня, чтобы спирты совершенно прохладились и проникнули сиропъ. Получишь шесть пинтъ

пинтъ превосходной жасминной воды тща-  
тельно послѣдуя сему предписанію.

*Вода изъ Жонкиля. Ликеръ.*

Дистиллируй въ водкѣ на довольно  
жаркомъ огнѣ такое количество цвѣтовъ  
жонкиля, хорошенько очищеннаго, сколько  
угодно, чтобы сдѣлать шесть пинтъ  
воды изъ жонкиля, ликеръ; и примѣчай  
тщательно о прочемъ то, что предпи-  
сано въ составѣ жасмина ликера; потомъ  
прибавь довольно количество шафрану,  
чтобы придать ликеру природной цвѣтъ.

Еслили хочешь имѣть кинпессенцію  
изъ жонкиля; поступай такъ какъ пред-  
писано о розѣ.

*Вода Венгерская и свойство спир-  
ту изъ цвѣтовъ розмариновыхъ.*

Возьми стеклянный кубъ, коего шея  
была бы посредственно пространна, поло-  
жи туда чепыре фунта розмариновыхъ  
цвѣтовъ, коихъ оставляй только чашич-  
ки; не должно оставлять тамъ зелени;  
налей на сіи цвѣты, такимъ образомъ  
очищенные, шесть фунтовъ самаго луч-  
шаго спирта хорошенько удвоеннаго; при-

нарови стеклянную крышку къ кубу, пославъ его на очагъ на теплой песокъ, замажь съ пшчаниемъ кубъ на носу крышки, и оставъ все сіе такъ разположивши на сущки или на припцати на шестъ часовъ, въ концъ которыхъ возжги огонь, который умножай постепенно: извлекши чептыре пинты спирту, простуди свои сосуды; опмажь крышку и выбросъ какъ не полезное то, что останешся въ кубъ; положи шуда при фунта цвѣшовъ розмариновыхъ очищенныхъ какъ въ первый разъ, налей на сіи новые цвѣшы спиртъ прошедшей своей диспиллаиращіи и составъ весьма тихо; вмѣсто теплаго песку, употреби на сей разъ теплую воду, чтобы не созжглись цвѣшы; можешь извлечь такимъ образомъ даже до сухости, и получишь по опредѣленію операціи около трехъ пинтъ съ половиною воды Венгерской; однако по качеству своему почти обыкновенной, потому что въ составленіи оной не употребительны опмѣнныя средства.

Свойства спирту, изъ цвѣшовъ розмариновыхъ пригопшвеннаго по упомянутому способу, весьма велики; онъ есть пре-

превосходное лѣкарство пропиву всѣхъ  
 острыхъ мозговыхъ болѣзней, пропивъ  
 болѣзней въ нервахъ, пропивъ лому, про-  
 пивъ подагры, пропивъ головной боли  
 причиненной опъ мокроты; она уничто-  
 жаетъ пары, копорые производятъ вер-  
 тѣніе въ головѣ, укрѣпляетъ память и  
 слухъ, и уничтожаетъ звонъ въ ушахъ,  
 препятствуетъ слабости глазъ; онъ лѣ-  
 читъ головныя конвузїи и всего тѣла;  
 и препятствуетъ сгущенію крови; онъ  
 разгоняетъ ее, сгустившуюся; утишаетъ  
 боль въ зубахъ; укрѣпляетъ внутреннюю;  
 придаетъ аппетита, помогаетъ варенію,  
 и отворяетъ запоры печени, селезенки и  
 всей внутренности и даже матки; гово-  
 рятъ также, что онъ сохраняетъ и  
 оживляетъ природный жаръ, что укрѣ-  
 пляетъ союзъ всѣхъ частей тѣла, и  
 даже дѣлаетъ спариковъ молодыми, т. е.  
 что онъ ихъ подкрѣпляетъ со стороны  
 слабости. Его даютъ внутрь опъ одно-  
 го скрупула до одной драхмы въ винѣ,  
 или въ какой нибудь головной или сердеч-  
 ной водѣ. Его можно нѣсколько капель  
 вынюхавъ и мазать раны; его кладутъ  
 всюду для излѣченія или для укрѣпленія

больныхъ и слабыхъ частей, капаютъ въ глаза для укрѣпленія взора, въ уши для умягченія болѣзней шамъ приключающихся.

*Венгерская вода другимъ образомъ составленная.*

Возьми фунтъ розмариновыхъ цвѣтковъ, недавно сорванныхъ, четыре унціи верьхушекъ розмариновыхъ, четыре унціи цвѣтковъ пмину, чабру, ландышевыхъ цвѣтковъ каждого четыре унціи: двѣ унціи маленькаго шалфею, четыре унціи моржолану. Исполки всѣ сіи цвѣты и растенія въ мраморной иготи; и положи ихъ, въ стеклянный сосудъ, съ десятиью пинтами хорошаго спирту по образу пудры; перемѣшай все хорошенько и тщаательно его закрой: поставъ матеріи свариться на три или на четыре дня, потомъ влей ихъ въ кубъ, къ которому принарови крышку, и замажь тщаательно щели. Поставъ охолодникъ на воду всегда холодную. Чрезъ дистиллированіе получишь семь пинтъ хорошаго спирту, и тогда перемѣни пріемникъ, чтобы распѣнія не допронулись до дна, и не сдѣлались бы чрезъ то весьма не прі-

пріятнаго вкуса, который испортилъ бы превосходство благовонія.

Сія вода полезна отъ паралича, отъ апоплексіи, отъ сонливости, отъ истерическихъ болѣзней, отъ болѣзней сердечныхъ и отъ живота. Мѣра есть отъ драхмы до трехъ драхмъ.

### *Простая лавровая вода.*

Возьми въ Августѣ мѣсяцѣ два фунта лавроваго лиса, самого зеленаго и свѣжаго, изопри его въ мраморной ступи; потомъ положи его въ кубъ съ шестью пинтами воды, накрой крышкою и дистиллируй на умеренномъ огнѣ; получишь чепыре пинты лавровой воды, которая держится долго и служишь для многихъ употребленій.

### *Простая лимонная вода.*

Выбери сорокъ лимоновъ и поступай какъ сказано о водѣ бергамотовой, получишь чепыре пинты воды пречистой, преблагоуханной и прекраснаго вкуса.

### *Простая вода изъ мушкатнаго цвѣту.*

Положи двенадцать унцій мушкатнаго цвѣту, хорошенько исполченаго, въ кубъ

сѣ пятью пиншами обыкновенной воды; покрой его крышкою и принарови пріемникѣ и поспавъ для сваренія на теплый пепелѣ на субли, послѣ чего диспаллируй на умеренномѣ огнѣ и извлечешь чистыре пиншы; получишь превосходную воду мушкатную самую чистую, которая и въ кухни и въ другихъ случаяхъ употребительна.

*Вода изъ мелитота (млечнаго камня).*

Возьми два фунта мелитоту сѣ подрѣзанными вѣшьями, недавно сорванного во всей его силѣ и въ сухое время положи его въ кубѣ сѣ шестью пиншами водки и сѣ пиншою воды; диспаллируй на обыкновенномѣ огнѣ и остерегайся извлечь флегму.

Чтобы имѣть сію воду, перегнанную въ спиртѣ, положи въ кубѣ два фунта мелитота, семь пиншѣ водки и одну пиншу воды: извлечешь опшпуда спирты, конюрья снова влей въ кубѣ сѣ полфунтомѣ мелитота, и перегони на теплой водѣ.

## *Простая вода изъ мяты.*

Исполки два фунта листьевъ и цвѣту мяты, хорошенько сорванаго съ вѣтвями въ теплое и сухое время: положи ихъ въ кубъ съ пятью съ половиною пинтами обыкновенной воды, кошую диспаллируй на теплой водѣ умереннымъ огнемъ; получишь чепыре пинты весьма крѣпкаго запаху.

## *Сложная вода изъ мяты.*

Возьми листьевъ мясныхъ, кудрявыхъ, свѣжихъ два фунта; три унціи листьевъ мѣлкой полыни; цвѣтущихъ и сухихъ базиликовыхъ верхушекъ и колія, каждого по двѣ унціи; розмарина и ландышевыхъ цвѣтовъ, каждого по двѣ драхмы; корицы полуунціи; коріандру шесть драхмъ; гвоздики драхму; фунтъ спирту перегнаннаго, наливомъ мяты пять фунтовъ. Исполки все что можно; а прочее изрѣжь въ мѣлкія часпи; положи все въ сосудъ хорошо закрытый, диспаллируй на теплой водѣ даже до сухости. Сія вода бѣла и млечна, и не должна быть перегнана.

Сложная вода изъ мяпы естъ язвенна ,  
 полезна для нервъ головы и для испери-  
 ки. Мѣра ея опѣ драхмы до чепырехъ  
 драхмъ вѣ буліонѣ или вѣ ячной лѣкар-  
 спвенной водѣ.

*Настоящая вода изъ тысячи  
 цвѣтовъ.*

Постарайся диспиллировать вѣ свое  
 время розовую воду , и воду полученную  
 опѣ того сохрани вѣ бутылкѣ хорошо  
 закрытой : также постарайся вѣ Іюнѣ  
 мѣсяцѣ вѣ хорошее время собрать воловья-  
 го или коровьяго калу , высушеннаго са-  
 мимъ собою близъ того мѣста , гдѣ сїи  
 животныя пасуныся , его запахъ походитѣ  
 нѣсколько на мускусъ. Сверхъ того со-  
 бери вѣ свое время цвѣшовъ , какихъ хо-  
 чешъ для диспиллированія , и расположи  
 ихъ вѣ большемъ пространствѣ спеклян-  
 номъ кубѣ , съ равнымъ количествомъ  
 сего кала сухаго исполченнаго , и полей  
 розовою благовонною водою каждый рядъ  
 одинъ послѣ другаго ; продолжай сїе , пока  
 матеріи займутъ около половины куба ,  
 накрой его крышкой , и тщаельно его  
 замазавъ такъ какъ и носъ пріемника ,

дистиллируй на одномъ солнечномъ лѣп-  
 немъ жару, даже пока влажностъ почти  
 вся перегонится, потомъ, около полуночи,  
 или покрайней мѣрѣ спустя два часа  
 послѣ захода солнца, опмажь  
 сосуды; (надобно необходимо дѣлать сіе  
 въ опредѣленное время, естли хочешь со-  
 хранишь хорошій запахъ воды), приго-  
 товь тотчасъ новыхъ цвѣтовъ, замажь  
 крышку и пріемникъ, дистиллируй на  
 солнцѣ какъ и въ первый разъ: продолжай  
 потомъ опмазыванъ сосудовъ ночью; лишь  
 дистиллированную воду на новые цвѣты,  
 и оныя дистиллировать, пока сія вода  
 сдѣлается совершенно благоуханную. Дол-  
 жно припомъ спараться, чшобы пріемникъ  
 и крышка не подвержены были лучамъ  
 солнечнымъ во время дистиллированія, и  
 чшобы одинъ кукурбитъ былъ разогрѣтъ;  
 также крышку покрой полотенцомъ много  
 разъ свернутымъ, которое омакивай  
 часто въ холодную воду, чшобы преду-  
 предить разрѣшеніе паровъ возвыша-  
 ющихся отъ матеріи. Калъ коровій и розо-  
 вой спиртъ необходимо нужны въ первое  
 дистиллированіе цвѣтовъ, но не столько  
 въ другихъ; и какъ трудно имѣть солнеч-

ный жаръ довольно сильный для сихъ диспиллированій, по можно употреблять и теплый паръ. Такимъ образомъ получишь воду совершенно благовонную, и которой одна унція гораздо лучше пахнетъ, нежели въ десятеро больше та вода, которую диспиллируютъ обыкновеннымъ образомъ.

*Вода изъ тысячи цвѣтовъ ликеръ.*

Возьми корки изъ трехъ посредственныхъ лимоновъ, полуунціи ангелики, и драхму мушкатнаго цвѣту; исполки и то и другое; положи все въ кубъ съ тремя пинтами съ полкружкою водки и съ бутылкою воды, диспиллируй на умеренномъ огнѣ, остерегаясь, чтобы не вошла флегма. Когда извлечешь спирты; то влей ихъ въ сиропъ, составленный изъ фунта сахару, разведеннаго въ трехъ пинтахъ воды и въ полкружкѣ водки, для приданія цвѣту, какого хочешь, процѣди смѣсь и влей въ бутылку.

*Вода изъ орѣховъ, извлеченіе и соль.*

Въ иготи исполки десять или двенадцать фунтовъ цвѣтовъ орѣховаго дерева, называемыхъ шапонъ (цвѣтъ на орѣховомъ деревѣ), когда онъ во всей ихъ силѣ,

силѣ, положи ихъ въ мѣдной кубѣ вну-  
 при выложенной; свари хорошенько другіе  
 орѣховые цвѣты, и процѣдивъ, облей ими  
 цвѣты, которые въ кубѣ, такъ чтобы  
 они плавали въ ликерѣ; принарови къ кубу  
 крышку съ ея охолодникомъ и съ спеклян-  
 нымъ кубомъ; замажь щели, и поставь  
 сосудъ на очагъ, разложи маленькой огонь  
 для диспиллированія около половины ил-  
 кера; зашуши огонь, и процѣди, что  
 останется въ кубѣ и выжми: выжатое  
 положи опять въ тотъ же сосудъ и ди-  
 спиллируй около двухъ претей: смѣшай  
 вмѣстѣ диспиллированные воды и береги.

Процѣди ликеръ оставшійся въ кубѣ, и  
 опложивъ его процѣди сквозь полотно, о-  
 влей въ глиняное блюдо и поставь выдох-  
 нуться влажности на тепломъ пенелѣ,  
 такъ чтобы сдѣлались пилюли, береги  
 сіе извлеченіе: также и остатокъ цвѣ-  
 товъ высуши и береги.

Собери орѣхи, когда они лишь только  
 будутъ въ обыкновенной своей величинѣ,  
 располки ихъ въ иготи, и наполни ими  
 половину мѣднаго вылуженнаго куба; влей  
 всю воду извлеченную изъ орѣховыхъ цвѣ-  
 товъ, принарови къ кубу крышку  
 съ

сѣ охолодникомъ и пріемникомъ, и сваривъ матерію въ двѣнадцать чепыре часа, диспиллируй и извлекай какъ прежде; высуши также остатокъ и все береги.

Возьми довольное количество орѣховъ, когда они будутъ хороши для варенія, исполки ихъ и положи въ мѣдной кубъ вылуженный, чптобы наполнишь ими около прешней части; влей свою воду изъ двоекрапнаго диспиллированія орѣховъ, принарови крышку и охолодникъ, и поставь матерію на сушки, принарови спеклянный пріемникъ къ носу крышки, тщапельно замажъ щели и диспиллируй влажностъ какъ прежде, получишь прекрасную воду изъ прехъ орѣховъ.

Она выгоняетъ потъ: дають ее въ злыхъ лихорадкахъ, въ прерывчивыхъ лихорадкахъ, отъ мору, отъ оспы: она укрѣпляетъ желудокъ, она помогаетъ въ коликѣ, въ истерическихъ парахъ: ее употребляютъ пропивъ уязвленія ядоносныхъ живописныхъ; мѣра ея отъ одной унціи до семи.

Процѣди и очисти ликеръ, который оспанелся въ кубѣ послѣ диспиллированія, и выгони влажностъ въ глиняное блюдо на шепломѣ пепла, даже пока сдѣлается сыронѣ; смѣшай тогда два предыдущія извлеченія, и изъ прехѣ составовѣ сдѣлай одинѣ, поставя глиняное блюдо на огонь, и высушивѣ матерію такѣ чшобы сдѣлаались пилюли; береги сіе извлеченіе орѣховѣ въ горшкѣ.

Оно ошворяетѣ проходы въ тѣлѣ, прогоняетѣ попѣ и михорадку; даютѣ его въ запорахѣ для сопрощивленія худымѣ влажностямѣ, и для укрѣпленія желудка: мѣра его естѣ опѣ скрупула до одной драхмы въ пилюляхѣ или развѣденное въ свойспвенной его водѣ.

Оспаншокѣ орѣховѣ высуши на солнцѣ, смѣшай его съ оспаншкомѣ другихѣ орѣховѣ и орѣховыхѣ цвѣшовѣ, сожги ихѣ, и пепелѣ положи въ обыкновенный кипяшокѣ; процѣди сію воду, извлечешѣ соль выгнавѣ влажностъ парами.

Она полезна въ запорахѣ. Мѣра ея естѣ опѣ шести граней до одного скрупула.

### *Простая вода изъ мушкатныхъ орѣховъ.*

Возьми двенадцать унцій мушкатныхъ орѣховъ самыхъ выборныхъ исполки ихъ въ мраморной иготи, и положи въ кубъ съ пятью пинтами обыкновенной воды, которую поставь для сваренія на сушки, принаровивъ и замазавъ крышку и приѣмникъ: по прошествіи сутокъ диспиллируй на умѣренномъ огнѣ, и извлеки чепыре пинты хорошей мушкатной воды. Ее употребляютъ съ умѣренностію какъ на кухни такъ и въ ликерахъ, потому что она чрезвычайно нагревается.

### *Простая вода изъ пепрушки.*

Возьми въ приличное время корзину выборной и хорошенько очищенной пепрушки; исполки ее, и выжми хорошенько соку три четверти того, что исполокъ и сбереги четвертую часть невыжимая. Смѣрай свой сокъ, на каждыя три бушлыки, которыхъ вольешь въ кубъ, прибавь полфунта исполченной пепрушки, невыжатой. Принарови крышку куба, диспиллируй на теплой водѣ на умѣренномъ огнѣ; и извлеки чепыре пинты на шесть пинтъ соку,

соку, и два фунта истолченной пепрушки, не выжавъ.

Сія вода будетъ прекраснаго вкуса и много полезна. Она можетъ служишь ликеромъ для соспавленія персиковой водки и даже предпочпительная сѣменамъ пепрушки въ семъ случаѣ.

### *Вода пюсells (родъ грушъ).*

Возьми двѣ унцій можжевельнику, полунцій ангелики, вмѣспѣ исполокши; прибавъ полпуассона воды изъ померанцовыхъ цвѣтовъ, при пиншы и полкружки водки, извлеки опшуда спиршы, диспилируя на умѣренномъ огнѣ, положи въ сыропъ сдѣланной изъ трехъ фунтовъ сахара и чепверки сахару разведеннаго въ трехъ пинпахъ съ полкружкою свѣжей воды; процѣди смѣсь, и получишь превосходную воду пюсells.

### *Вода изъ барбадовъ.*

Корки изъ чепырехъ цедрашовъ и двѣ унцій корицы налей девяпью пиншами водки; послѣ сего времени диспилилуй на шеплой водѣ маленькимъ огнемъ, извлеки семь пиншъ, потчасъ составъ кубъ, брось какъ не нужное то, что оста-

осталось въ кубѣ, поположи его чисто, влей туда семь пинтъ опѣ перваго дистиллированія, прибавь корки чешыре новыхъ цедрашовъ и двѣ унцій корицы, принарови охолодникъ, дистиллируй на теплой водѣ на легкомъ огнѣ квкѣ въ первый разъ. Извлекши чешыре пинты влей ихъ чрезъ каналъ для перегнанія спиртовъ въ третій разъ. Извлечешь пинтъ или шесть пинтъ, тогда перестань. Исполки на мѣлко семь фунтовъ самаго лучшаго сахара, разведи его въ одной пинтѣ съ половиною воды, почти кипятку; смѣшай свои спирты съ симъ сиропомъ, процѣди смѣсь, и получишь прекрасный ликеръ; но его не хорошо пить прежде нежели онъ не состарѣется, и онъ останется еще все съ удивительною силою, и его употребленіе будетъ для здоровья весьма опасно. Мы не даемъ мѣры, потому что сей ликеръ весьма извѣстенъ, и потому что уже премного давали его мѣру совсѣмъ между собою отличную; пиѣ которые составляютъ по нашему опредѣленію, да будутъ увѣрены, что получаютъ точную.

Вода изъ барбадовъ отличается по капризному вкусу; ее дѣлають съ бергамотомъ, съ мушкатнымъ цвѣтомъ, съ померанцами и пр. но ликеръ перемѣняетъ вкусъ, не дѣлаясь болѣе цѣлительнымъ.

*Простая вода изъ пяти хорошихъ травъ.*

Возьми шесть унцій цвѣтовъ тмина, сорванного съ вѣтвями, полфунта мяты, листовъ и цвѣтовъ; полторы пинты соку изъ растѣнія базилика, полфунта базилика съ вѣтвями и цвѣтами, полфунта исполченныхъ лавровыхъ листьевъ. Собери всѣ сіи травы, каждую въ свое время, положи ихъ въ кубъ, покрытый крышкою, хорошо замазанною; дистиллируй на' теплой водѣ на умеренномъ огнѣ, содержа всегда охолодникъ холодный. Извлекаетъ чепыре пинты.

*Вода изъ четырехъ цвѣтовъ или букетъ изъ букетовъ.*

Влей въ кубъ чепыре пинты водки и бушылку воды; потомъ возьми двѣ унціи померанцовыхъ листьевъ, шесть унцій Испанскаго жасмину, очищеннаго отъ ча-

шичекъ и опъ всей зелени; чепыре унціи проспанаго жонкиля, и есполько же гвоздики въ рапафіи. Дистиллируй все сіе на маленькомъ огнѣ, тщаельно избѣгая, чпобѣ не взошла флагма. Извлекши спиршы, влей ихъ въ сыропъ, соспавленнй изъ чепырехъ фуншовъ сахару, разведеннаго въ двухъ пинтахъ съ бутылкою водки; наконецъ процѣди смѣсь и получишь самую лучшую воду изъ цвѣтовъ.

*Прижѣч.* Какъ жонкиль обыкновенно цвѣтѣтъ прежде прехъ другихъ цвѣтовъ, то, чпобѣ сорвать его во время, срывающъ его во всей его силѣ и наливающъ водкою, копорая должна служишь въ соспавленіи сего ликера.

Еспыли хочешь придать цвѣтъ сему ликеру, то не клади гвоздики въ кубъ; но извлекши опшуда наливку на огнѣ, положи ее въ глиняной горшокъ, хорошо закрышой, и разведи сахаръ въ сей наливкѣ. Еспыли ты лучше любишь желшый цвѣшъ, то положи жонкиль съ малою частію гвоздики, чпобы извлечь влажностъ, какъ мы объявили о гвоздикѣ.

Также

Также можно здѣсь употребить и шафрану.

*Вода изъ четырехъ плодовъ.*

Какъ трудно предписатьъ рецептъ или мѣру сей водѣ, то располагай по довольно-ному количеству. Если ты не употребляешь хорошій цедрашъ, то довольствуйся маленькимъ бергамотомъ, двумя посредственными лимонами, и двумя хорошими Португальскими померанцами; возьми только корки сихъ четырехъ плодовъ, чѣмбы положишь ихъ въ кубъ съ бутылкою воды, и чѣтырьмя линшами водки. Извлечешь на огнѣ спирты нѣсколько крепче обыкновенныхъ; влей ихъ потомъ въ сиропъ, составленный изъ чѣтырехъ фуншовъ сахару, разведеннаго въ двухъ линшахъ, бутылакъ и одномъ пуассонѣ холодной воды; смѣсь сію процѣди, и ликеръ будетъ сдѣланъ.

Вмѣсто сихъ плодовъ, которые не всегда хороши и пріятны, можешь пользоваться ихъ кинтессенціею, слѣдуя симъ мѣрамъ.

Возьми дванадцать пять капель кинтессенціи цедраша, осьмнадцать капель кинтессенціи бергамотовой, шринадцать лимон-

ной и припицать двѣ португальской помеч-  
раццовой; впрочемъ подражай тому, что  
сказано выше о водкѣ, водѣ и сыропѣ.

*Вода изъ четырехъ зеренъ.*

Возьми одну унцію и двѣ драхмы фени-  
куля, столькоже коріандру; полуунціи  
ангелики, и унцію укропу; исполки сіи  
четыре рода зеренъ намѣлко въ иготи по-  
крышой, и положи ихъ въ кубъ съ тремя  
полкружками воды и четырьмя пинпами  
водки. Диспиллируй на умеренномъ огнѣ,  
избѣгай пицателью, чтобы не взошла  
флегма; потомъ влей четыре сіи спирта  
въ сыропъ, составленный изъ четырехъ  
фунтовъ сахару самого чистаго; разве-  
деннаго въ двухъ пинпахъ и одной бу-  
тылакѣ воды. Потомъ процѣди смѣсь сію  
и ликеръ будетъ готовъ.

Если хочешь, чтобы онъ былъ чистъ  
и сухъ, возьми четыре пинпы водки,  
полторы унціи феникуля, двѣ унціи ко-  
ріандру, шесть драхмъ ангелики и де-  
сять драхмъ укропу, два фунта сахару  
и двѣ пинпы воды для сдѣланія сыропу.

*Вода простая розмариновая.*

Возьми два фунта цвѣтовъ и верху-  
шекъ розмаринновыхъ: исполки только  
верху-

верхушки въ мраморной иготи, и положи ихъ съ неисполченными цвѣтами въ кубъ съ шестью пинтами воды; поставь кубъ на теплую воду на обыкновенный огонь, получишь чепыре пиншы. Сія простая розмаринновая вода болѣе извѣстна подъ именемъ воды рейнско-венгерской. Смопри въ параграфъ, въ кспоромъ о сей упомянуто.

*Розовая вода самой лучшей  
работы*

Возьми мѣшечекъ бѣлыхъ мушкатныхъ розъ, и столькоже красныхъ розъ; исполни изъ нихъ три чепверти, и поставь ихъ бродить на чепыре или на пять часовъ; потомъ положи ихъ въ полопенцо въ тиски, чптобы выдавить сокъ. Исполни другую чепверть, смѣрай свой сокъ, и помочи розы въ иготи. Положи сокъ и чепверть исполченныхъ розъ въ кубъ, покрытый крышкою, и хорошо замазанный; дистиллируй на теплой водѣ на огонь нѣсколько жаркомъ, чптобы шѣмъ скорѣе совершить операцію, однако чптобы вода не бѣжала скорѣе, какъ капля за каплею, ибо она взойдетъ и операцію сдѣлаетъ без-

полезною. Ты получишь только половину количества соку, шуда положеннаго, то есть: восемь пинтъ соку дадутъ четыре пинты розовой воды самой лучшей работы.

*Воды изъ всѣхъ видовъ.*

Чтобы употреблять благовонныя и сухія растѣнія, какъ-то: пминъ, иссопъ, маржоланъ, полынь, и пр. поступай такимъ образомъ.

Наполни двѣ претти большей глиняной кружки верхушками того растѣнія, изъ коего хочешь извлечь запахъ: вскипяти въ довольномъ количествѣ обыкновенной воды другія вѣшви и верхушки тогоже растѣнія; когда вода будетъ приведена до половины, то влей ее въ кружку наливкою, которая пусть продолжается три или четыре дни. Послѣ чего диспиллируй на открытомъ огнѣ; остерегайся извлекать даже до сухости, чтобы растѣніе не заглохло на днѣ куба; и потому не извлекай больше двухъ претей воды, которую положи въ кубъ. Если хочешь, чтобы швоя вода была гораздо крѣпче запахомъ, составь кубъ, выкинь то, что оспалось въ кубѣ, какъ бесполезное,

на-

наполни кубъ половиною новыхъ вѣшвей или верхушекъ того распѣнія, надъ которымъ ты прудишься; прибавь воды не давно диспиллированной; начни снова операцію; получишь въ сей второй разъ совершенно благовонную воду, и еслили распѣніе содержишь мало эссенціалнаго масла, то оно будетъ плавать въ приѣмникъ, и ты отдѣли его, какъ надлежитъ. Такимъ же образомъ можно поступать и совсѣми благовонными правами, какъ то съ Македонскою пепрушкою, бедринцемъ съ мяпою и пр.

### *Простая тминная вода.*

Въ сухое и теплое время собери тминну цвѣтами; сорви съ нихъ цвѣты, и положи изъ нихъ фунтъ съ половиною въ кубъ съ пятью пинтами и съ бутылкою обыкновенной воды, который и поставь топчасъ на теплую воду на самый умѣренный огонь; получишь чепыре пинты прекраснаго свойства тминной воды.

### *Изготовленная водка противъ несваренія.*

На пятнадцать дней налей семью пинтами бѣлаго вина самаго простаго и са-

мага зеленого , корки свѣжія изъ шести лимоновъ , два померанца , двѣ гвоздики , полторы унціи корицы ; послѣ сего времени вылей наливку въ кубъ , принарови крышку и диспиллируй на шепломъ пару на весьма маломъ огнѣ. Перестань диспиллировать , когда бумага , приложенная къ носу куба и намоченная ликеромъ , не зажегнется на огнѣ. Чѣмъ болѣе сія вода спарѣется тѣмъ лучше она спановится. Вмѣсто померанцу и лимону , можешь налить виномъ горсть анису зеленого , горсть коріандру , горсть можжевельнику , получишь по диспиллированіи превосходную водку

### *Простая фіолетовая вода.*

Положи въ кубъ два фунта фіолетовыхъ цвѣтовъ безъ зелени , съ шестью пинтами воды и чепырьмя унціями растѣнія ири Флоренской исполченной : диспиллируй на шеплой водѣ , и извлечешъ четыре пинты благовонной фіолетовой воды.

### *Фіолетовая вода ликеръ.*

Ворьми фіолетовыхъ цвѣтовъ , сорванныхъ во всей ихъ силѣ въ свѣпное время ;

мя; очисти ихъ хорошенько, и налей ихъ водкою и спиртомъ на мѣсяцъ. При концѣ сего времени процѣди сію наливку сквозь сито и смѣшай ее съ составленнымъ сыропомъ какъ для воды гвоздичной; ибо рапафія естъ таже самая: наблюдай пуже мѣру, и процѣди сію смѣсь, отъ чего она сдѣлается очень ясна и чиста. Не клади гвоздики въ составленіе фіолетовой воды, какъ сказано о гвоздичной рапафіи; но вмѣсто оной положи около унціи Флоренской ири.

*Божественная, обыкновенная и чистая вода.*

Возьми шестидесятъ капель нероли изъ цвѣтовъ померанцовыхъ двойныхъ, или пропорціональное количество двойныхъ померанцевъ, унцію коріандру, маленькій мушкатный орѣхъ, корки трехъ хорошихъ лимоновъ, истолки коріандръ и мушкатный орѣхъ, потомъ диспиллируй сіи матеріи съ тремя пинтами съ полъ кружкой водки и съ бушлагою воды. Потомъ извлеки спирты, смѣшай ихъ съ сыропомъ; составленнымъ обыкновенно изъ трехъ пинтъ съ полкружкой воды,

и съ шремя фунтами съ четвертью сахару. Процѣди оную смѣсь, и получишь обыкновенную божественную воду.

Есѣли хочешь имѣть божественную воду двойную, то возьми три пинты водки и бушлаку воды, влей въ кубѣ; сто чешыре кайли нероли, полторы унціи коріандру, обыкновенный мушкатный орѣхъ, и корки изъ трехъ хорошихъ лимоновъ, три фунта сахару и двѣ пинты воды для составленія сиропу.

Для сдѣланія сего же самаго ликеру чистымъ и сухимъ, возьми чешыре пинты водки и бушлаку воды, чшобы влишь въ кубѣ; сто капель нероли, полторы унціи коріандру, хорошій мушкатный орѣхъ, корки трехъ хорошихъ лимоновъ, два фунта сахару и двѣ пинты воды для составленія сиропу. Обыкновенно сей ликеръ дѣлаютъ гораздо мягче, нежели суше.

### *Божественная и сердечная вода.*

Сія вода естъ самая лучшая изъ всѣхъ тѣхъ, каковыя только можно извлечь дистиллированіемъ; она имѣетъ опшмѣнное благовоніе, укрѣпляетъ мозгъ, сердце, же-

желудокъ; помогаетъ варенію пищи, и даже почищается гораздо дѣйствительнѣе нежели вода мелиссовая или вода карменская.

Для составленія ея возьми въ началѣ Марша по двѣ унціи каждого изъ сихъ расцѣпнѣй; т. е. настоящаго акора, буковицы, Флоренской ири, долгаго сущетша, инціану, грудной правы; одну унцію корицы, одну унцію лимоннаго сандалу, двѣ драхмы мушкатнаго цвѣту, унцію можжевеловыхъ ягодъ, шесть драхмъ коріандру. Исполки всѣ сіи виды, и прибавь шуда корки изъ шести хорошихъ Португальскихъ померанцевъ.

Положи въ большой сосудъ съ десятью пинтами хорошаго спирту; смѣшай все хорошенько, потомъ закрой щцательнo сосудъ даже до времени цвѣтловъ, а въ то время какъ всѣ цвѣты бывающъ во всей положи шуда полгорсти каждого изъ слѣдующихъ цвѣтловъ, фіалки, гіацинту, меленькой желтой гвоздики, жонкиля, красной розы, блѣдной розы, бѣлой и мушкатной розы, гвоздики, померанцовыхъ цвѣтловъ, жесмину, пюберозы, розмариу, шалфею, пмину, ландышу, моржо-

моржолану ; генисту , самбуковаго дерева , звѣробоя , ногопковѢ , ромашки , табаку , мушкатнаго цвѣту , нарцису , козыхѢ лиснѣвѢ , огуречнику , воловьего языка .

НадлежитѢ ждати при времени года , чѣобы срывать всѢ сіи цвѣты : весну , лѣто и осень ; что составитѢ довольно времени .

Каждый разѢ положивѢ часть цвѣтовѢ , смѣшивай всѢ вмѣстѢ ; такимѢ образомѢ поступай отъ первой даже до послѣдней части ; а послѣ послѣдней спуская при дни положи все вѢ кубѢ , покрытый крышкою , хорошенько замазанною , поставь на теплую воду , на умѣренной огонь ; часто прохладжай ; извлечешѢ пять пинтѢ спирту рѣдкаго свойства , который можешѢ употребляти какѢ лѣкарство , или просто для запаха .

### *Божественная вода. ЛикерѢ.*

Возьми перегнаннаго спирту чепыре пинты , эссенціального лимоннаго и бергамотоваго масла cadaго по двѢ драхмы ; воды изѢ померанцовыхѢ цвѣтовѢ восемь унцій . Положи все сіе вѢ мѣдяникѢ , и дистиллируй умѣреннымѢ жаромѢ , чѣобы

извлечь спиртъ. Съ другой стороны возьми процеженной воды восемь пинтъ, чистаго сахару чепыре фунта. Разведи сахаръ въ холодной водѣ, прибавь шуда спирту изъ ароматическаго вина; тща-тельно все это смѣшай, и сохраняй сію смѣсь въ бутылкахъ, хорошо запикнутыхъ. Нѣсколько спустя процѣди, и божественная вода будетъ сдѣлана.

Сія вода сердечная, помогаетъ сваренію желудка, проводитъ дыханіе; ее принимаютъ иногда внутрь отъ оспы. Мѣра есть отъ полунціи до двухъ унцій. Ее также весьма употребляютъ для стола, потому что сей ликеръ весьма пріятенъ пить.

*Вода дю перъ Андре (отъ  
Андрея).*

Возьми три пинты съ бутылкою воды, чтобы извлечь отъ шуда около трехъ пинтъ; потомъ влей въ кубъ воду изъ полфунта розъ, прибавь шуда полфунта гвоздичной и двѣ унцій изъ померанцовыхъ цвѣтовъ. Вода извлеченная симъ диспильированіемъ на теплой водѣ будетъ довольно крѣпкаго запаху, чтобы ее сдѣлать чистою двойною.

Чисто-

Чтобы составить воду, обыкновенную для перѣ Андре, употреби сиропъ съ фунтомъ разведеннаго сахару въ сей водѣ изъ цвѣтовъ, съ спиртомъ виннымъ, составленнымъ изъ трехъ пинтъ съ полкружкой водки.

Чтобы сдѣлать ее чистою съ такимъ же количествомъ воды изъ цвѣтовъ, положи чепыре фунта съ половиною сахару, и спиртъ изъ чепырехъ пинтъ съ половиною водки.

Наконецъ чтобы сдѣлать ее сухою, прибавь третью часть количества цвѣтовъ, положи чепыре фунта сахару, спирту изъ шести пинтъ водки, и столькоже воды.

*Вода, извлеченіе и соль изъ  
щавеля.*

Сорви лѣпомъ щавелью зеленаго прежде нежели онъ будетъ въ сѣменахъ. Исполости или изрѣзавши его положи въ кубъ, чтобы онъ занялъ половину. Влей туда соку выжатаго изъ того же растѣнія въ довольномъ количествѣ, чтобы истолченной щавель плавалъ, и попомъ дистиллируй на жаркомъ огнѣ. Когда дистиллированіе будетъ до половины, то пере-  
спань

стань. Послѣ того прохолодивъ сосуды положи въ тиски то, что останется на днѣ куба, и опложивъ сокъ, пропусти его сквозь хлопчатую бумагу на глиняное блюдо, которое попомъ поставь на легкой огонь, чшобы выдохлось около двухъ трешей влажности. Попомъ блюдо сіе перенеси въ холодное мѣсто, и оставь тамъ пока около него не сдѣлается ессенціальной соли. Береги сію соль для употребленія. Если же не захочешь соли, то извлеки только извлечение, оставивъ щавельной сокъ выдохнувшись, пока не сдѣлается матерія похожая на медъ.

Если хочешь извлечь твердую щавельную соль, то прибавь къ остатку довольно количество другого сухого щавеля, попомъ сожги все до пеплу, изъ котораго сдѣлай щолокъ и его процѣди; попомъ поставь на огонь выдохнувшись; твердая соль останется; употребляй ее.

*Вода изъ щавеля* есть сердечна и прохладительна. Ее дають отъ одной унціи до шести, въ горячкахъ, и отъ желчи. *Ессенціальной соли* дають отъ полскрупула до полдрахмы; она сердечна, прогоняетъ не нужное, проникательна,  
ѣдка

ѣдка, и способна возбудить аппетитъ. *Извлечение* имѣетъ тѣже свойства; дають его отъ одного скрупула до одной драхмы.

Твердая соль отворяетъ проходы въ тѣлѣ, и способна отъ запоровъ: мѣра ея ешь отъ восьми граней даже до драхмы.

### *Простая гвоздичная вода.*

Возьми два фунта маленькихъ гвоздичныхъ красныхъ цвѣтовъ въ рапафіи, хорошо вычищенныхъ, прибавь чепыре унціи исполченной гвоздики съ шестью пинтами обыкновенной воды, положи все въ кубъ покрытой крышкою, хорошо замазанной, и поставь на теплую воду; разведи обыкновенной огонь и извлеки чепыре пинты.

*Примѣч.* Также можно получить самую прекрасную воду изъ простаго благоуханія.

### *Золотая вода, ликеръ.*

Возьми корки изъ трехъ хорошихъ лимоновъ, драхму коріандру, двѣ драхмы корицы, исполки коріандръ и корицу, положи ихъ въ кубъ съ тремя пинтами съ половиною водки, и съ бупылкою воды, поставь

ставь кубъ на умѣренный огонь, извлеки спирты съ немногимъ количествомъ флегмы, потому что спирты изъ корицы выходятъ при концѣ извлеченія. Потомъ составь сиропъ изъ фунта съ четверкой сахару, разведеннаго въ трехъ пинтахъ съ полкружкою воды, влей въ сей сиропъ спирты какъ скоро ихъ извлечешь, и смѣшавъ, влей туда тихонько карамели, чтобы ликеръ сдѣлался жолтымъ. Потомъ возьми сполько золотыхъ листковъ, сколько тамъ пинтъ ликера, положи сіи золотыя листья въ маленькую долгую бупылку съ малымъ количествомъ ликера; колони бупылку даже пока золотыя листья разобьются въ мѣлкія части, потомъ влей туда нѣсколько изъ каждой бупылки побю наполненной.

Чтобъ имѣть ее двойною прибавь еще драхму зеренъ изъ паспоргаку, болішей лимонъ; влей чепыре пинты водки, чтобы подучишь шесть пинтъ ликера; положи чепыре фунта сахару и двѣ пинты воды для сиропа; впрочемъ поступай по предписанному.

### *Простая вода изъ португальскихъ померанцевъ.*

ВѢ началѣ великаго поста выбери сорокъ хорошихъ португальскихъ померанцовъ, чѣобы корки блистали; при ихъ даже до уксуса, и положи сію изпершую корку въ кубъ съ шестью пинтами обыкновенной воды. Принарови и замажь крышку и диспиллируй на теплой водѣ на легкомъ огнѣ; извлечешь чѣтыре пинты воды изъ португальскихъ померанцевъ, опмѣннаго свойства.

### *Вода персиковая. Ликеръ.*

Возьми при пинты и бушылку водки, и вылей ее въ кубъ съ полунціею зеренъ изъ свѣжаго исполченаго персика, и съ бушылкою воды; диспиллируй на умеренномъ огнѣ, и извлекши спирты, влей ихъ въ сиропъ, составленный изъ фунта сахара, разведеннаго въ трехъ пинтахъ съ половиною свѣжей воды; смѣшай все хорошенько, процѣди и получишь шесть пинтъ прекрасной персиковой воды.

### *Вода изъ дикой рябины.*

Возьми растѣнія дикой рябины свѣжей или сухой; изрѣжь ее въ мѣлкія части,

и намочи въ хорошемъ винѣ, попомъ дистиллируй.

Сія вода способна умягчить зубную боль; укрѣпить зубы и дѣлать ихъ чистыми, естли ея будешь полоскать ротъ каждое утро или и въ другое время.

### *Розовая вода и извлеченіе.*

Спусти два или три часа послѣ восхожденія солнечнаго въ самое свѣтлое время собери довольно количество розъ, самая лучшая роза для сего дѣйствія есть простая блѣдная или двойная роза, или еще лучше простая бѣлая роза, чшобы извлечь изъ нихъ четыре фунта соку. Исполки ихъ въ мраморной иготи; когда онѣ сдѣлаются пѣспомъ, то пусть лежать въ такомъ состояніи пять или шесть часовъ; попому положи ихъ въ полопенце въ писки, или за недостапкомъ писковъ, жми ихъ крѣпко въ часпомъ полопенцѣ. Вышавши четыре фунта соку или двѣ пинты, положи туда два фунта розъ недавно сорванныхъ; пусть сія наливка простоятъ сушки; попомъ влей все въ стеклянный кубъ по-

крытый своею крышкою; дистиллируй на тепломъ пеплѣ легкимъ огнемъ, умножая его силу поспешенно, пока капли будутъ липься скоро одна послѣ другой. Извлекши пинипу воды, попусти огонь и простуди сосуды. Топчасѣ сія вода сдѣлается нѣсколько благоуханною, но если поставишь ее на солнце въ бутылкѣ пихо бумагою запикнутой, то она получитъ удивительной запахъ.

Сію розовую воду употребляютъ для укрѣпленія желудка, сердца и живота, для удержанія излишняго бѣга желудка, стущенія крови и для другихъ внутреннихъ вредныхъ переменъ. Мѣра ея есть отъ одной унціи до шести; еще употребляютъ ее, и ею умываютъ глаза въ оспѣ, въ инфламмаціяхъ и для очищенія слезы болѣзненной; ее смѣшиваютъ съ водою изъ подорожника.

Продѣживаютъ сквозь сито или сквозь полощенце ликеръ оставшійся въ кубѣ послѣ дистиллированій; и влажностъ спавятъ выдохнувшись въ глиняномъ блюдѣ на маленькомъ огнѣ, пока не сдѣлаются пилюли; сіе будетъ извлеченіе изъ розъ. Оно

Оно очищающе; можно его давать пилюлями или разведши въ розовой водѣ, для очищенія желчи и крови; мѣра есть отъ полдрахмы до двухъ драхмъ.

Можно такимъ же образомъ извлечь воду и изъ другихъ сочныхъ цвѣтовъ, и сдѣлать изъ нихъ извлеченіе.

*Другимъ образомъ дѣлать розовую воду.*

Налей десятию, двадцатию, тридцатию фунтами розоваго соку пропорціональное количество розовыхъ листовъ, и собранныхъ съ обыкновенною предосторожностію. Послѣ наливки супочной положи свои цвѣты въ кубъ съ нижнимъ горломъ, дисциллируй на шепломъ пеплѣ, и извлеки все, что можно, наблюдая однако, чтобы не до сухости, ибо можешь сгорѣть. Тогда составъ кубъ, брось какъ негодное все, что оспаненъ на днѣ куба; влей туда воду, снова дисциллированную, прибавь туда довольно количество розъ, недавно собранныхъ, принарови охолодникъ, поставь кубъ на теплой пепелѣ, и извлекай дисцилляцію; въ сей второй разъ,

будь доволенъ немногимъ больше половины воды, влишй въ кубъ. Потомъ поставь сію воду на солнцѣ, пока получишь она такой запахъ, какой она можетъ.

Розовая вода превосходно укрѣпляетъ желудокъ, сердце и животъ, разгоняетъ сгущеніе крови, полезна въ болѣзняхъ глазовыхъ, она утоляетъ въ нихъ инфламмацію, смѣшана будучи съ водою изъ подорожника въ лѣкарствѣ отъ глазъ.

### *Вестальская вода.*

Возьми пять пинтъ и бутылку водки, съ двумя унціями сѣменъ пуспорнаковыхъ, положи ихъ въ кубъ и диспаллируй на легкомъ огнѣ, а особливо къ концу, чтобы зерно не сгорѣло, и не придадобы пригорнаго вкуса; извлечешь четыре пинты спирту безъ воды и безъ флегмы, и сія вода будетъ Вестальская.

Чтобы сей водѣ придать запахъ гораздо пріятнѣе, перегони ея спирты; къ мѣрѣ пуспорнаковыхъ сѣменъ прибавь унцію киншесенціи лимешшовой и три капли киншесенціи сѣрой амбры, которую положи въ спирты изъ семи пинтъ водки. Диспал-

спиллируй на легкомъ огнѣ, чтобы не получить уксуснаго вкуса, и твоя вода будетъ гораздо пріятнѣе, потому что тамъ увидишь смѣсь благоуханній, незная подлинно какого онѣ свойства.

### *Андайская и Данцигская водка.*

Для сѣспавленія сихъ водокъ употребляется бѣлое вино, его надобно чепыре пиншы для одной пиншы водки: то есть всегда надобно классть въ чепверо столько бѣлаго вина, сколько хочешь извлечь водки; а чтобы придасть ей благоуханіе, то какія бы матеріи не были, коихъ вкусъ хочешь ты ей придасть, клади въ диспиллируемое вино вдвое того, что положилъ бы для равнаго количества ликеру.

### *Благоуханная вода изъ специевъ.*

Возьми шесть пиншъ хорошей водки, въ которую налей слѣдующія спеціи, поставивъ ихъ на мѣсяцъ на солнце, или на умѣренный жаръ. Сіи спеціи должны быть хорошо выбраны, и совершенно исполчены; они суть: шесть унцій корицы, еслили хочешь имѣть запахъ ко-

ришневый, или унцію гвоздики, если хочешь имѣть гвоздишный запахъ; если же хочешь мушкету разномѣрно двѣ унціи. Каждый день мѣшай сію наливку не открывая бутылки. Потомъ вылей ее въ кубъ и диспиллируй на легкомъ огнѣ, который умножай поспешенно даже до конца; чтобы вышелъ запахъ сихъ специевъ.

Если ты упомянутыя воды хочешь имѣть въ перегнанномъ спиртѣ, то употреби восемь пинтъ водки, коей извлеки спирты, въ которыхъ свари свои исполченные специи, и потомъ ихъ диспиллируй и опять вливай въ кубъ для вторичнаго перегнанія, пока онъ будущъ совершенно очищенны отъ всякой флегмы; получишь около четырехъ пинтъ спирту.

Можно также смѣшать два или три и даже всѣ сіи четыре специи вмѣстѣ, наблюдая всегда, чтобы мѣра всей смѣси специевъ не превосходила мѣры для одного специа.

*Благоуханная вода изъ уксусовъ.*

Для четырехъ пинтъ употреби пять пинтъ съ половиною и двѣ унціи киншес-  
сен-

сенции того цвѣту, коего запахъ имѣть хочешь, ешьли воды свои хочешь имѣть въ простыхъ спиртахъ.

Ешьлиже хочешь ихъ имѣть въ перегнанныхъ, то употреби семь пинтъ водки, которую влей въ кубъ, и извлеки пошчасъ спирты; потомъ перегони ихъ съ двумя унціями кинпессенции того цвѣту, коего запахъ хочешь имѣть въ спиртахъ.

Ешьлиже хочешь сдѣлать пріятный составъ, то смѣшай много кинпессенции; положи изъ нихъ одинаковымъ количествъ и шой и другой, и положи унцію изъ всѣхъ; то естъ, ешьли ты употребляешь чепыре сорта, напр. то положи двѣ драхмы каждого.

*Какъ дѣлать ту же самую воду изъ цвѣтовъ, не употребляя кинтессенции.*

*Изъ фіалки.* Для чепырехъ пинтъ, возьми шестъ пинтъ водки, одинъ фунтъ фіалки, унцію расптѣнія Флоренской ири исполченной, извлекай на теплой водѣ или на пеплѣ, даже пока получишь чепверть спиртовъ, которыхъ должно из-

васчь: наблюдай тоже правило во всѣхъ дистиллированіяхъ, гдѣ употребляющся цвѣты.

*Изъ жонкиля.* Возьми такое же количество водки, два фунта цвѣповъ, двѣ капли амбры для извлеченія благовонія изъ цвѣповъ.

*Изъ померанцоваго цвѣту.* Надобно фунтъ очищенныхъ цвѣповъ, такое же количество водки, и такія же наблюденія какъ и въ предыдущихъ.

*Изъ гвоздики.* Вычисли гвоздику какъ для рашафіи; положи ея фунтъ, унцію исполченной гвоздики; и поступай какъ прежде.

*Изъ розы.* Исполки два фунта розовыхъ листьевъ, и три унціи розоваго дерева, чтобы вспомошествовать запаху; впрочемъ употреби столько же водки и поступай какъ предписано.

### *Всеобщая вода.*

Возьми сѣмянъ коріандровыхъ, тмину дяшлиной травы, анису, феникуля и укропу,

пу, каждого полторы унціи. Моржолановыхъ  
 лиспьевъ, мелиссы, базиликону, души-  
 цы, полія, горнаго полія, розмарину,  
 полевого шмину, иссопу, шалфею,  
 коневаго чесноку, маррубія, садовой  
 мяты, большей и малый полыни, пижмы,  
 маючной травы, критскаго дикшану,  
 божіею дерева, кербелю водянаго кресу,  
 распѣнія меньшаго колгану, цыпвари,  
 синканарду, ангелики, пуховнику, охол-  
 нику, Флоренской ири, благоуханнаго про-  
 спнику, дикшамну, феникуля. Каждого изъ  
 сихъ лиспьевъ и каждого изъ сихъ распѣній  
 унцію. Розмариновыхъ цвѣтовъ, ланды-  
 жевыхъ цвѣтовъ, ладону арабскаго, сам-  
 бука, померанца, желтой гвоздики, Рим-  
 скаго хамемелоку, шафрану, каждого  
 унцію. Лавровыхъ ягодъ, можжевельнику,  
 долгаго перцу, каждого по пол-  
 торы унціи. Поперешнаго перцу, муш-  
 кашнаго цвѣту, мушкешовъ, гвоздикъ,  
 кардамону, лимонныхъ корокъ, померанцо-  
 выхъ корокъ, каждого по три унціи. Са-  
 бурнаго дерева, кедроваго дерева, сасса-  
 фрасеу, лимоннаго сандалу каждо-  
 го по двѣ унціи, каскашмаи чешыре  
 унціи

унціи, гумми, благоуханнаго ладону, каламишу, каждаго, по полунціи, двѣ драхмы, опиумъ унцію, спиртовъ перегнаннаго вина пятнадцать фунтовъ. Собери всѣ сіи виды въ свое время, засуши ихъ, и положи по мѣрѣ въ спиртъ, выключая однако лисневъ и корней растѣній употребляемыхъ противъ скорбута, которыя употребляй, когда онѣ зелены и лишь только сорвавъ. Исполки всѣ виды, какія можно. Сохраняй сію смѣсь даже дополъ, пока собраніе будетъ полно, тогда диспиллируй все на теплой водѣ для спирту.

Сія вода прекрасна отъ паралича, отъ апоплексій, отъ сонливости, отъ препенанія, отъ паровъ. Ее дають для ускоренія родовъ, она выгоняетъ потомъ. Ее принимають въ оспѣ и въ кори, въ коликахъ въ животѣ. Мѣра отъ двухъ драхмъ до чепырехъ. Также употребляютъ ее снаружи, какъ спиритуальную язвенную воду.

### *Желтая вода, ратафія.*

Возьми горшокъ водки, бушалаку воды мясцовой, бушалаку воды изъ венецианскаго спирту,

пу, унцію ангелики вареной въ сахарѣ, одну четверть унціи гвоздики, унцію кориандру, одну четверть унціи корицы, унцію анису, фунтъ сахара, двѣ драхмы калгану; поставь все на солнцѣ на три недѣли.

### *Императорская вода.*

Возьми Императорскихъ растѣній, дол-  
гаго сушешу, Флоренской ири, Богемской  
ангелики, благоуханнаго проспики,   
меньшаго калгану, цыпвари, каждого  
полунціи; корицы двѣ унціи; унцію ли-  
моннаго сандалу, цвѣтовъ де спекасѣ  
арабскаго и ландышевыхъ, каждого двѣ  
драхмы; гвоздики, мушкаповъ, новыхъ  
лимонныхъ и померанцовыхъ цвѣтовъ каж-  
даго по двѣ унціи, цвѣтущихъ и  
сухихъ верхушекъ иссопу, моржо-  
лану, пмину, каждого по унціи;  
шалфею и розмарину каждого по двѣ  
драхмы: спирту перегнаннаго восемь фун-  
товъ; воды простой мелиссовой четыре  
фунта, воды изъ померанцовыхъ цвѣтовъ  
полфунта. Изрѣжь и налей все что  
можно; на сушки поставь всѣ виды мо-  
гнуть въ спиртѣ и въ простыхъ водахъ;  
тогда

тогда дистиллируй на теплой водѣ, чтобы извлечь все спиртуальное.

Рекомендуютъ сію воду въ коликахъ происходящихъ отъ возженія почекъ. Мѣра ея есть отъ драхмы даже до полуниціи; принимай въ спаканѣ съ ячменною водою приличною къ болѣзни.

### *Императорская вода.*

Сія вода собственно употребляется для благоуханій, вкусъ ея главный долженъ быть лавровый. Вотъ рецептъ для составленія трехъ пинтъ.

Возьми четыре горсти лавроваго листа, исполченаго въ иготи; горсть моржонану, горсть шалфейныхъ цвѣтовъ, и столько же розмариновыхъ цвѣтовъ, унцію лимоннаго сандалу, четыре унціи ягодъ лавровыхъ особенно исполченныхъ и двѣ драхмы исполченныхъ мушкатныхъ орѣховъ.

Поставь все свариться въ шести пинтахъ водки хорошей; мѣшай ее во время восьми дней, къ концу сего времени положи все въ кубъ, прибавь полуниціи лимонной

ной' киншессенціи ; извлеки ее на теплой водѣ легкимъ огнемъ, а особливо въ началѣ, и когда извлечешь еще бутылку, но она будетъ хуже, и только годится мазаться и поливать влажные мѣста: три первыя пинты способны придашь бутылкамъ благоуханіе ; она также прогоняетъ обмороки, есѣли намазать ею тѣмя и ноздри.

### *Другая Императорская вода.*

Сія вода преполезна отъ болѣзней мозговыхъ, въ животѣ и въ маткѣ. Ее употребляютъ для возбужденія мѣсячныхъ кровей у женщинъ, и для легкости въ родахъ. Вотъ правило, какъ ее составлять.

Возьми чешыре унціи корицы, двѣ унціи мушкатныхъ орѣховъ, двѣ унціи лимонной корки, гвоздики, шроспнику, лимоннаго сандалу, распѣнія піонъ, каждого по унціи, лавроваго лиспу, верхушекъ иссопу, моржолану, шмину, цвѣтѣвъ шалфею, розмариновыхъ цвѣтѣвъ, ландышевыхъ цвѣтѣвъ, каждого по горсти. Исполки всѣ виды, какія можно, и положи ихъ въ кубъ въ спеклянный

или глиняный; налей двѣ пинты бѣлаго вина, столько же мелиссовой воды, полкружки воды изъ померанцовыхъ цвѣтѣвъ; покрой кубъ крышкою, принарови приѣмникъ и хорошенько замажь щели; по прошествіи суточного варенія дистиллируй ликеръ на теплой водѣ, и получишь Императорскую воду. Мѣра ея отъ двухъ драхмъ до унціи.

### *Вода миньонская.*

Возьми полфунта розъ мушкатныхъ исполченныхъ, равное количество базилика, листовъ и цвѣтѣвъ; двѣ унціи исполченной Флоренской ири; три унціи исполченныхъ кардамоновыхъ сѣмянъ, четыре унціи лимонной кинтессендіи изъ корокъ.

Положи все въ кубъ съ осмью пинтами водки, дистиллируй на теплой водѣ, замажь хорошенько крышку, и перемѣняй чаще воду охолодника, и извлеки четыре пинты. Сія вода называется миньонскою. Можно будетъ извлечь ея еще пинту, которая будетъ слаба и годится для поливанія шѣстѣ.

*Благговонныя воды изъ корокъ пло-  
довъ, въ простыхъ и перегнан-  
ныхъ спиртахъ.*

Чтобы сдѣлать чешыре пинпы сего сорта воды наблюдай слѣдующую мѣру.

Влей въ кубъ пять пинпъ и бутылку хорошей водки, чтобы сдѣлать воду въ простомъ спиртѣ; естли же она изъ цедрата, то положи туда корки изъ двадцати чешырехъ хорошихъ цедратовъ, или чешыре унціи киншессенціи сего плода.

Естли дѣлаешь воду бергамотовую, то положи въ равное количество водки корки изъ осьми бергамотовъ, или двѣ унціи его киншессенціи.

Естли дѣлаешь изъ Португальскихъ померанцевъ, положи корки изъ хорошихъ двадцати померанцевъ въ равное количество водки, какъ и въ первомъ случаѣ.

Естли дѣлаешь цитроновую воду, положи корокъ изъ сорока лимоновъ или чешыре унціи ихъ киншессенціи съ пятью пинпами съ половиною водки.

Естѣли же дѣлаешь лимонную воду, положи сполько же плода или киншессенціи и водки сколько въ предыдущемъ случаѣ.

Наконецъ естѣли дѣлаешь изъ бигарадовъ воду, то положи корокъ изъ тридцати бигарадовъ или чешыре унціи киншессенціи и все сполько же водки.

Дистиллируй на весьма умѣренномъ огнѣ, и когда спирты будутъ безъ флегмы, то операція совершена.

Но чтобы имѣть такое же количество благоуханныхъ водъ въ перегнанныхъ спиртахъ, положи въ кубъ семь пинтъ водки, изъ которыхъ извлечешь спирты, и потомъ ихъ перегони; въ сію вторую операцію положи корки или киншессенціи плодовъ, дистиллируй все во второй разъ.

Осперегайся, а особливо въ перегнаніи спиртовъ, чтобы флегма не взошла, ибо тогда весь трудъ будешь поперянь.

### *Римская вода. Ликеръ.*

Возьми корки изъ шести хорошихъ цитроновъ, драхму хорошо исполченанаго муш-

мушкатнаго цвѣту, положи ихъ въ кубъ съ четырью пинтами водки и съ бутылкою воды; диспиллируй на обыкновенномъ огнѣ, и извлеки нѣсколько флегмы, чтобъ ликеру придать запахъ и вкусъ мушкатной; потомъ спирты смѣшай съ сиропомъ, составленнымъ изъ трехъ фунтовъ безъ одной четверти сахару, разведеннаго въ трехъ пинтахъ свѣжей воды, и ликеръ будетъ сдѣланъ; наконецъ процѣди его, и онъ будетъ свѣтелъ.

Ты можешь придать красный цвѣтъ прибавивъ кошенили или другаго чего, какъ было упомянуто.

### *Свадебная вода ликеръ.*

Положи въ кубъ унцію зеренъ изъ даукуса орешикуса, унцію зеренъ пмину, полунціи зеренъ пасторнаковыхъ самыхъ разполченныхъ, драхму мушкату также исполченнаго; придай капель киншесенціи цедрашовой, четыре пинты водки, и бутылку воды и смѣшай ее съ зернами въ кубъ: диспиллируй на умѣренномъ огнѣ и не извлекай флегмы. Составь сиропъ изъ четырехъ фунтовъ сахару, ко-

торый поставъ въ конфектную печурку съ бупылкою воды на огонь, чтобы онъ разошелся; смѣшай спирты въ сей сиропъ, потомъ придай цвѣтъ, прибавивъ кармозину, смѣшаннаго съ тремя драхмами кошенили и полдрахмою лѣдяныхъ или Аглинскихъ квасцовъ; наконецъ процѣди смѣсь и ликеръ будетъ сдѣланъ.

Примѣчай, что можно употребить всѣ черепки для сего состава, даже до процѣживанія; и естли ты употребляешь сахаръ, то клади его полфунта на весь сахаръ.

### *Нѣмецкая благовонная вода.*

Налей на восемь дней двумя пинтами уксусу двѣ горсти ландышевыхъ цвѣтовъ столько же Прованскихъ розъ, очищенныхъ; столько же дикихъ розъ, и столько же цвѣтовъ самбуковыхъ. Во время наливокъ приготоувь простую благовонную воду, такимъ образомъ :

Въ спеклянный кубъ положи корки изъ трехъ цитроновъ, двѣ горсти моржолану, столько же мугнешеу и столько же ландышевыхъ цвѣтовъ; налей на сіе бупыл-

ку розовой двойной воды, и около пинпы ключевой воды, принарови крышку кЪ кубу, поставь кубЪ на шепломЪ пеплѣ, принарови кубЪ кЪ его носу, и оставь сіе все вЪ такомЪ положеніи на два дни; вЪ сіе время разложи огонь на очагѣ, и дистиллируй скорыми каплями. Извлеки пинпу ликеру, переспань, и сохраняй сію проспую и благовонную воду для слѣдующаго употребленія.

Возьми шмину, моржолану, базиликону, каждого по горсти; ландышевыхЪ цвѣтовЪ, Праванской розы, спикарда, душицы, каждого три большихЪ горсти, Флоренской ири и корицы полунціи одной и другой; гвоздики, мушкатнаго цвѣту, роснаго ладону, магнису, бенжоану, каждого три унціи; лавданумЪ двѣ драхмы, асфальту, полунціи, сабуру печеночнаго или сокопорину полдрахмы; положи всѣ сіи виды и срубленные исполченныя вЪ глиняную кружку, прибавь своей уксусной наливки своего дистиллированія простой благоуханной воды и пинпу мушкатнаго вина: размѣшай все хорошенько, и поставь варишься на пятнад-

цать дней; послѣ чего влей наливку въ спеклянной кубѣ довольно большой, чтобы осталось пустаго мѣста не болѣе какъ на пять или на шесть пальцевъ: принарови крышку, поставь кубъ хорошо замазанный на тепломъ пеплѣ; замажь хорошенько кубъ при носѣ крышкѣ, и начни диспиллированіе самымъ умѣреннымъ огнемъ сначала, а потомъ умножай его силу поспешенно. Можетъ бытъ флегма уксусная выдѣлѣтъ прежде; въ такомъ случаѣ отдѣли ее какъ негодную. Когда спирты выдушѣ, (что узнаешь по ихъ опмѣнному благоуханію), принарови пріемникъ къ носу куба, и продолжай диспиллированіе даже пока извлечешь полторы пинты или около: отдѣли сію воду какъ самую благоуханную. Остатокъ не будетъ худъ, употребляй его когда угодно.

Сія вода проицательна, ѣдка, она оживляетъ худыя спирты, прогоняетъ головную боль и развеселяетъ сердце. Ее употребляютъ противъ худого воздуха и ее почитаютъ предохранительною противъ паровъ заразительныхъ.

### *Королевская вода.*

Чтобы получить ея четыре пинты положи въ кубъ пять пинтъ съ половиною водки, унцію исполченанаго мушкатнаго цвѣту, полунціи исполченанаго мушкату, и двѣ унціи киншессенціи цедрату безъ воды. Дистиллируй на легкомъ огнѣ и не извлекай флегмы.

Королевскую воду можно сдѣлать чрезвычайно совершеннѣе перегоняя ее, для сего положи много водки въ кубъ, которую дистиллируй съ пряными кореньями, и не клади киншессенціи цедратовой, прежде нежели перегонишь спирты; остерегайся извлечь флегму; можешь прибавить къ спиртамъ нѣсколько капель амбры, что сдѣлаетъ воду столь пріятною и столь предъ прочими превосходною, что ее можно посправедливости назвать Королевскою.

### *Вода безподобная.*

Сію воду составляютъ прѣмя образами, или плодами въ простыхъ спиртахъ, или киншессенціями, или перегнанными спиртами.

1. Чтобы колучить чепыре пиншы сей воды по первому образу, положи въ кубъ жорки изъ тридцати цитроновъ, пять пиншъ водки и бутылку воды; извлечешъ спирты въ пріемникъ чепыре пиншы или около; онъ будущъ съ флегмою, но ты процѣди сквозъ хлопчатую бумагу, и твоя вода благоуханная сдѣлается столь свѣтла какъ спирты извлеченныя безъ флегмы.

2. Еслии ты хочешъ имѣть чепыре пиншы изъ киншессенціи, то положи въ кубъ двѣ драхмы киншессенціи цедрашовой, полунціи бергамотовой, шесть драхмъ киншессенціи изъ Португальскихъ померанцовъ, и шесть драхмъ изъ лимешовъ съ пятью пиншами и съ бутылкою водки безъ воды, изъ чего извлеки спирты.

3. Чтобы имѣть чепыре пиншы воды безподобной киншессенціями въ перегнанныхъ спиртахъ, положи въ кубъ семь пиншъ водки для перегнанія; потомъ положи такое же количество каждой киншессенціи объявленной въ предыдущихъ  
 прі-

пріемахъ для простыхъ спиртовъ, и твоя безподобная вода будетъ сдѣлана.

### *Чувствительная вода.*

Сія вода имѣетъ свое названіе отъ превосходнаго ея запаха.

Чтобы сдѣлать ея четыре пинты, влей въ кубъ семь пинтъ водки коньякской, которая не имѣла бы никакого вкуса, и не была бы стара; прибавь пуда кинтессенціи цедрашовой, унцію годовой нероли, двѣ унціи Флоренской ири, унцію исполченныхъ мушкатныхъ цвѣтѣвъ, унцію даукуса въ исполченныхъ сѣменахъ.

Извлечешь свои спирты на теплой водѣ легкимъ огнемъ, охолодникъ держи всегда въ холодномъ мѣстѣ, и часто перемѣняй воду охолодника, чтобы воспрепятствовать взойти флегмѣ; получишь четыре пинты чувствительной воды, которая для дамъ весьма приспѣшна.

### *Благоуханная Сицилійская вода.*

Возьми четыре унціи исполченной Флоренской ири, двѣ унцій исполченнаго ладону, равное количество шафрану, че-

пыре унцій цедраговой кинтессенцій, унцію исполченныхъ мушкатныхъ орѣховъ. Положи все въ кубъ съ шестью пинтами спирту, дистиллируй на теплой водѣ, и извлеки чепыре пинты. Когда твои спирты будутъ довольно холодны, прибавь туда полфунта жасминнаго масла, которое мѣшай разъ въ день, и продолжай сіе пятнадцать дней; и оставивъ его послѣ сего на два или на три дни, влей въ бутылки, и сохраняй для употребленія.

### *Особенная вода.*

Возьми чепыре унціи тминовыхъ листьевъ недавно сорванныхъ, чепыре унціи саріеповыхъ, шесть унціи базиликону, листьевъ и цвѣтовъ, чепыре унціи исполченныхъ лавровыхъ ягодъ, двѣ драхмы ванили, унцію кардамону, двѣ унціи лимонной кинтессенцій, унцію зеренъ исполченныхъ проскурниковыхъ.

Свари все сіе въ восемь дней съ чепырмя пинтами хорошей водки, въ сосудѣ, который мѣшай поразу на день, и при концѣ сего времени положи все въ кубъ, покрытый своею крышкою, хорошо зама-

зан-

занию; часто прохладдай; получишь двѣ хорошихъ пинпы особенной воды которую заткнувъ, сохраняй хорошенько.

### *Особенная вода, ликеръ.*

Возьми корки изъ толстаго цедрашу, или изъ двухъ среднихъ, или естли ихъ нѣтъ, изъ трехъ хорошихъ цитроновъ; корку изъ двухъ Португальскихъ померанцевъ, двѣ унціи корицы, двѣ драхмы мушкатнаго цвѣту, девять гвоздикъ, полуунціи анису и столько же кориандру, двѣ драхмы растѣнія Богемской ангелики, драхму шафрану, полуунціи можжевеловыхъ ягодъ. Исполки, изрѣжь и раздроби всѣ сіи виды, поставь ихъ въ наливку въ девять пинтъ водки на мѣсяцъ на солнце или въ умеренное мѣсто, и часто кружку мѣшай. Послѣ сего времени влей матеріи въ кубъ, принарови крышку и замажь хорошенько всѣ щели, потомъ диспиллируй сильно на теплой водѣ, и извлеки шесть пинтъ, перестань: продолжай диспиллированіе на умеренномъ огнѣ, тогда спирты будутъ весьма снабжены благоуханнымъ масломъ. Извлеки пять пинтъ, смѣшай ихъ съ

сы-

---

еыропомѢ, соспавленнымѢ изѢ пяпи фун-  
повѢ сахару, изѢ трехѢ пинтѢ воды,  
и двухѢ пинтѢ двойной воды изѢ поме-  
ранцовыхѢ цвѣтовѢ. Отвѣдывай, какой  
вкусѢ и запахѢ кромѢ померанцоваго, ибо  
онѢ долженѢ быть нѣсколько крѣпче дру-  
гихѢ; и естли нужно умножишь другія  
ароматы, то положи цедратовой гвозди-  
чной коричневой кинтессенцій и *пр.* или  
просто спиртовѢ хорошо снабденныхѢ си-  
ми следіями. ИзѢ нихѢ можешь влишь вѢ  
свой соспавъ сколько нужно, чѣобы умно-  
жить благоуханія; и когда ликерѢ вы-  
детѢ для тебя хорошѢ, то придай ему  
красный цвѣтѢ фицполакою; или возь-  
ми при драхмы кошенили, поддрахмы  
лѣдяныхѢ квасцовѢ, и чепыре подсолне-  
чника; исполки хорошенько сѣи воды вѢ  
мраморной игопи, вливая опѢ времени до  
времени кипятку, чѣобы развести ихѢ  
пѣмѢ удобнѣе и прибавъ порознь ко всѣмѢ  
ликерамѢ, попомѢ тихо процѣди, и по-  
лучишь особенную совершенную, пріятную  
и прездоровую воду.

---

*Простая спиритуальная вода,  
взявъ въ примѣръ ландыше-  
вый спиртъ.*

Поспавъ на теплую воду кубъ, положи въ него сколько хочешь свѣжаго ландышу, вычищеннаго отъ своихъ стеблей; влей туда довольно количество спирту перегнаннаго, такъ чтобы цвѣты покрылись имъ около пальца: дистиллируй, чтобы извлечь весь спиртъ, тобою употребленный. Сей спиртъ называется ландышевой.

Еслили ты хочешь, чтобы онъ былъ гораздо прѣпнѣе, то перегони его на теплой водѣ, и извлеки въ сію впорую дистиллирацію не болѣе пяти шестыхъ спиритуального ликера.

Такимъ образомъ приготавливаютъ спиртъ.

Изъ полыни.

Изъ шалфею.

Изъ мирту.

Изъ тмину.

Изъ розмарину.

Изъ моржолану.

Изъ розъ.

Изъ лимонныхъ корокъ.

Изъ померанцовыхъ корокъ.

Изъ мяшъ.

Изъ иссопу.

Изъ базиликону.

Изъ хамемелоку, и пр.

*Вода спиритуальная, эссенція  
и соль изъ можжевельника.*

Возьми пять или шесть фунтовъ свѣ-  
жихъ можжевеловыхъ ягодъ, недавно сор-  
ванныхъ, самыхъ большихъ и лучшихъ;  
исполки ихъ хорошенько въ иготи, и по-  
ложи ихъ въ большей мѣдной кубъ вылу-  
женной внутри; влей много рѣчной воды,  
такъ чптобы она была выше матеріи  
почти на два фута; покрой кубъ  
крышкою съ охолодникомъ, и принаро-  
вивъ къ нему кубъ съ долгимъ горломъ,  
замажь щели; поставь сосудъ на диспил-  
лирацію на довольно крѣпкой огонь,  
такъ чптобы капли капились скоро одна  
за другой, продолжай сіе, пока твоя кубъ  
съ долгою шею наполнится даже до гор-  
ла; тогда скорѣе опними, и поставь  
другой на его мѣсто; копорой также на-  
полни и опними: въ горла сихъ долгихъ  
ку-

кубовѢ подниметсѧ эссенціальное масло, которое собери хлопчатною бумагою; опдѣли его опѢ воды, и береги вѢ бутылкѢ хорошо заткнутой, опскрой кубѢ и влей туда диспиллированную воду, чѣобы ес снова диспиллировать: еще подниметсѧ нѣсколько эссенціальнаго масла; собери его и смѣшай сѢ прежнимѢ: очисти кубѢ опѢ оспанковѢ, и на ихѢ мѣсто положи сполько же новыхѢ можжевеловыхѢ ягодѢ исполченныхѢ, сколько и прежде; влей на нихѢ диспиллированную воду, и сколько надлежитѢ рѣчной воды: поставь все для новаго диспиллированія, еще получишь эссенціи; продолжай сію операцію, даже пока получишь ее довольное количество. Сіе эссенціальное масло будетѢ желтоокрасноваго цвѣту, весьма будетѢ пахнущѢ можжевеликомѢ; пріятнаго, но весьма остраго и горькаго вкуса.

Оно ѣдко, пронизательно, отворяетѢ проходы вѢ шѣлѢ, полезна для спраждующихѢ возженіемѢ почекѢ, для камня, для укрѣпленія мозга, для сонливости, для апоплексіи, опѢ истерическихѢ болѣзней: мѣра его  
опѢ

отъ четырехъ капель до двадцати (пре-  
 вращеннаго въ олео сакхарумъ примѣшавъ  
 нѣсколько сахару) въ можжевеловой водѣ;  
 его употребляютъ также и снаружи  
 для опухоли, для параличу, для ломоты  
 въ бедрахъ, для слабости нервовъ.

Вода выдистиллированная, съ которой  
 снятъ ты эссенціальное масло, будетъ  
 спиритуальная и благовонная; ее надобно  
 сохранять въ хорошо заткнутой бутыл-  
 кѣ. Она помогаетъ отъ боли въ головѣ,  
 въ животѣ; выгоняетъ потъ и открыва-  
 етъ проходы въ тѣлѣ. Мѣра ея отъ  
 одной унціи до пяти.

Собери всѣ остальныя ягоды, выди-  
 стиллированныя, смѣшай ихъ съ можже-  
 вельниковымъ деревомъ, зажги ихъ и  
 приведи въ пепелъ, обожги сей пепелъ, и  
 сдѣлай изъ него щолокъ обыкновеннымъ  
 образомъ; процѣди его и пославъ выдох-  
 нуться; останется твердая можжевеловая  
 соль, которая проникательна, открываетъ  
 проходы въ тѣлѣ, и раздѣляетъ стуспи-  
 вшееся; полезна отъ каменной болѣзни,  
 отъ почечныхъ камней, такъ какъ и всѣ  
 химиче-

химическія твердыя соли извлеченныя изъ распѣній помощію возженія и превращенія въ пепелъ. Мѣра ея отъ двенадцати граней до двухъ скрупуловъ.

### *Вода сильная.*

Возьми фунтъ мѣлкихъ исполченныхъ розъ, фунтъ пюберозы, полфунта цвѣтовъ и верхушекъ розмариновыхъ, шесть унцій распѣнія исполченной ангелики, четыре унціи зеренъ исполченнаго проскурника; шесть унцій кинтессенціи бергамотовой, двѣ унціи исполченныхъ гвоздикъ. Положи все для сваренія на восемь дней съ десятиью пинтами спирту пропущеннаго сквозь хлопчатую бумагу, перемѣшай все хорошенько и тщаельно закрой. Послѣ восьми дней, положи все въ кубъ, покрытый крышкою, хорошо замазанною: диспиллируй на теплой водѣ, а охолодникъ чѣобы былъ въ холодномъ мѣстѣ; прохоложай часто, извлечешь шесть пинтъ превосходныхъ и весьма крѣпкихъ спиртовъ: сія называется сильною водою.

## ГЛАВА III.

### О элексирахъ.

#### *Элексиръ изъ гаруса, ратафія.*

Возьми благоуханнаго ладону, сабуру  
каждаго по полторы драхмы; гвоздикъ,  
мушкатовъ, каждая по три драхмы,  
шафрану унцію, корицы шесть драмъ,  
спирту изъ перегнаннаго вина десять  
фунтовъ. Смѣшай все сіи исполокши, и  
налей спиртомъ насупки. Потомъ ди-  
стиллируй на теплой водѣ даже до сухо-  
сти: перегони на теплой водѣ сей спери-  
туальной и благовонный ликеръ, чтобы  
извлечь спирту девять фунтовъ. Потомъ  
возьми канадскаго женскаго волоса четыре  
унціи, солодкаваго корню изрѣзаннаго пол-  
унціи, толстыхъ фишковъ три унціи,  
кипяшку восемь фунтовъ, сахару двенад-  
цать фунтовъ обыкновенной воды изъ  
оранжевыхъ цвѣтовъ двенадцать унцій.  
Изрѣжь женскій волосъ, положи его въ  
приличной сосудъ съ изрѣзаннымъ охолод-  
ковымъ корнемъ, и съ финиками также  
нѣ двое разрѣзанными; налей на нихъ  
кипятокъ, покрой сосудъ, пусть наливка  
про-

продолжается цѣлыя сушки ; потомъ выжми шихо оспальное ; прибавь воды изъ оранжевыхъ цвѣтовъ : разведи въ сей наливкѣ въ холодѣ сахаръ : потомъ смѣшай двѣ части сего сыропу съ частию виннаго спирту по тяжести , а не по мѣрѣ : прибавь смѣсь , чтобы она совершилась , сохраняй ее въ бутылкѣ , и спустя нѣскольکو мѣсяцовъ , или когда она будетъ довольно числа , извлеки ее наклонивъ .

Она полезна отъ боли въ животѣ , отъ несваренія въ желудкѣ , отъ слабости желудка , отъ коликъ . Она помогаетъ дыханію : принимающъ ее въ оспѣ . Мѣра ея отъ двухъ драхмъ до полторы унціи .

### *Эликсиръ собственный.*

Исполки и смѣшай вмѣстѣ двѣ унціи хорошаго рознаго ладону , столько же сабуру суккотрину и унцію хорошаго шафрану ; положи сію смѣсь въ кубъ , и налей спиртомъ , даже чтобы спиртъ былъ на два пальца выше : закрой хорошенько кубъ , и оставь все вариться на два дни ; потомъ его открой , и прибавь пуда сѣрнаго спирту , такъ чтобы ликеръ былъ

на чешыре пальца выше маперіи : смѣшай все вмѣспѣ хорошенько , и закрывѣ тща-тельно кубѣ съ другимѣ кубомѣ, нужнымѣ для случая , поставѣ его для сваренія вѣ навозную кучу , или вѣ какойнибудь ближній жарѣ на чешыре дни. Попомѣ вылей ликерѣ наклонивѣ , и процѣдивѣ его сохраняй вѣ бутылкѣ, хорошо зап-кнутой.

Сей составѣ весьма полезенѣ для укрѣ-пленія сердца ; онѣ очищаетѣ кровь и про-гоняетѣ попѣ : онѣ также помогаетѣ ва-ренію пищи , вѣ препенаніи , онѣ исте-рическихѣ паровѣ и возбуждаетѣ мѣсячныя крови. Мѣра ея естѣ онѣ семи капель до двенадцати вѣ какомѣнибудь прилич-номѣ ликерѣ.

### *Розовый спиртѣ.*

Возьми четырнадцать или пятнадцать фунтовѣ блѣдныхѣ или простыхѣ розѣ , цѣлыхѣ , самыхѣ благовонныхѣ , съ поч-ками , исполки ихѣ хорошенько , и поло-жи ихѣ вѣ большой глиняной горшокѣ , коего по крайнѣй мѣрѣ претѣя часть бы-лабы пуста ; всей тудѣ шесть фунтовѣ соку изѣ другихѣ подобныхѣ розѣ , кото-  
рыя

рыя прежде свари, и съ которыми раствори  
 восемь или десять унцій пивныхъ дрож-  
 жей; перемѣшай все хорошеңько палочкою,  
 и тщапельно закрой горшокъ; пославъ  
 сію машерію сварись вѣ жарѣ навозной  
 кучи на три или на чепыре дни, или до  
 полѣ, пока она не получитѣ виннаго  
 запаха; тогда диспиллилуй вѣ теплыхъ  
 парахъ, замазавши хорошенъко щели, и  
 разкладывая тихій огонекъ, чѣобы выхо-  
 дило только самое спиирипуальное: из-  
 влекши около чепырехъ фуншовъ ликеру,  
 запуши огонь, опними приѣмникъ, и пере-  
 гони, чѣо будетѣ внутрь куба, какъ дѣ-  
 лають перегоня крессовой спиртъ; полу-  
 чишь розовой спиртъ весьма благоуханной  
 и горячій; сохраняй его вѣ хорошозап-  
 жнутой бутылкѣ. Онѣ укрѣпляетѣ и весе-  
 литѣ сердце и желудокъ будучи принятъ  
 внутрь и помазавшись имѣ снаружи: его  
 употребляютѣ мущины вѣ обморокахъ и  
 вѣ трепетаніяхъ; но для женщинѣ онѣ  
 негодится, пошому чѣо возбуждаетѣ  
 пары: мѣра его отѣ полдрахмы до двухъ  
 драхмъ вѣ собсѣвенной его водѣ.

Естѣли выжмешь то, чѣо останеѣся  
 вѣ кубѣ и естѣли поставишь диспилли-

роваться ликеры и смѣшаешь то, что останется въ кубѣ съ перегонкою спирта, получишь прекрасную розовую воду.

Такимъ же образомъ можно извлечь спиртъ и воду изъ другихъ цвѣтовъ, травъ, корней и сѣменъ благоуханныхъ: но какъ большая часть не много имѣетъ соку, то ихъ можно намочить въ водѣ или въ бѣломъ винѣ.

### *Благоуханныя спирты изъ всѣхъ спеціеѣ.*

Чтобы составить благоуханные спирты со всеми родами растѣній, наблюдай способъ, предписанной для благоуханнаго розоваго спирту. Примѣть только, что въ сухихъ цвѣтахъ и растѣніяхъ, какъ то въ пминѣ, въ буковицѣ, въ мяшѣ въ фіалкѣ, въ жасминѣ, должно прибавлять исполченныя сѣмена съ цвѣтами, и корки такъ какъ сѣмена въ цвѣтахъ шюберозѣ, въ лилеѣ, въ ангеликѣ, въ ири, въ благоуханныхъ плодахъ какъ-то въ померанцахъ, въ цедратахъ, въ цитронахъ; къ цвѣтамъ прибавляютъ и корки сихъ же самыхъ плодовъ; наконецъ

къ

кѢ цвѣтамъ маленькаго мушкатнаго орѣха, самбука, можжевельника, и пр прибавляющѢ можжевеловыя ягоды, виноградныя кисти, хорошо исполченныя, свѣжія или сухія.

Примѣчай, что поелику сухія растѣнія съ великимъ трудомъ закисающѢ, потому что нѣтъ кислой влажності, которая проникалабы и раздѣлилабы части смѣси; вмѣсто морской соли, предписанной въ прѣготовленіи благовоннаго розоваго спирту, надлежитъ употребитъ нѣсколько меду, хлѣбныхъ или пивныхъ дрозжей, которыя надобно раздѣлитъ по всему пѣсту, или даже смѣшатъ меду или дрозжи съ цвѣтами; когда ихъ въ мраморной иготи превращаютъ въ пѣсто; сіе весьма ускоритъ закисаніе.

### *Спиртъ или вода ландышевая.*

Наполни двѣ шреши кружки ландышемъ вычищеннымъ, такъ чтобы не было ни зеленыхъ листьевъ ни опраслей; налей на сіи цвѣты водки, такъ чтобы кружка была полна: оставь сію наливку на восемь дней, послѣ чего дистиллируй на

теплой водѣ, частыми каплями, чтобы масло вышло со спиртами; а какъ сіе не можно сдѣлать не извлекиши флегмы, то надлежитъ перегнать спиртъ. Окончивъ первую диспиллирацію, составъ кубъ, брось что останется въ кубъ, какъ негодное, наполни его новыми ландышевыми цвѣтами, количествомъ пропорціональнымъ количеству извлеченнаго спирта: общее правило есть два фунта цвѣшовъ на фунтъ спирту: налей сей спиртъ на цвѣты положенные въ кубъ, и диспиллируй въ теплыхъ парахъ капля за каплею. Сего одного перегнанія порядочно исправленнаго, будетъ довольно, и получишь весьма пронцащельный спиртъ ландышевый. Еслиже онъ будетъ весьма слабого запаха, то можно его укрѣпить, прибавивъ туда нѣсколько капель киншесенцій, коей приуготовленіе описано въ сей книгѣ.

*Способъ извлекать розовой спиртъ, иначе нежели показано въ ( 6 ).*

Возьми сорокъ фунтовъ блѣдныхъ розъ, преврати ихъ въ тѣсто, истолокши въ мраморной иготи; положи сіе тѣсто рядами

дамы съ морскою солью, въ весьма большую глиняную кружку или и въ двѣ, естли недоспанетъ одной, посыпая каждый рядъ розоваго шѣста, на полпальца обыкновенною солью; сожми ряды одинъ на другой весьма крѣпко; накрой кружку холстиною крышкою, намоченною въ желтомъ расплавленномъ воскѣ, покрой сію крышку другимъ воскомъ: поставь кружку въ погребъ или въ холодное мѣсто; оставь ее тамо на шесть недѣль или на два мѣсяца; послѣ сего времени опкрой кружку, естли услышишь крѣпкой и винный запахъ, то матерія довольно скислась; естлиже нѣтъ, то положи въ кружку нѣсколько пивныхъ дрозжей, и весьма тщательно ее закрой, чѣобы воздухъ никакъ не проникъ: наконецъ когда сильно возбудишь кислоту, возьми восемь или девять фунтовъ своего скисшаго розоваго шѣста, положи его въ обыкновенный кубъ, принарови охолодникъ, дистиллируй на теплой водѣ весьма тихимъ огнемъ. Извлекши ликеру сколько будетъ можно, составь кубъ, брось то, что останется въ кубѣ: возьми еще восемь или десять фунтовъ своего шѣста,

положи его какъ и въ первый разъ , въ кубъ , прибавь шуда спирту сохраненнаго отъ первой диспillaири, и диспillaири посредственнмъ огнемъ. Если изъ куба ничего уже выйдеть не будетъ , то составь его , опустоши кубъ , наполни его новмъ съ кистями швсомъ и орошеннымъ всмъ розовмъ спиртомъ , извлеченнымъ въ прежнiа диспillaири ; повторяй сiю операцiю , пока не останется уже ничего изъ скисшаго швса. После послдней диспillaири , получишь весьма благоуханный но посредственно спиритуальный ликеръ , попому что его надобно перегнать.

И для сего выбери кубъ съ весьма длинмъ горломъ , довольно великаго пространства ; влей шуда часть своего не перегнаннаго спирту , къ горлу куба принарови маленькую спеклянную крышку , а къ носу крышки другой кубъ вмсто прiемника ; замажь все , диспillaири на шепломъ пару весьма тихимъ огнемъ. После чего извлеки около двенадцатой части того , что положилъ въ кубъ , прохолоди сосуды , и сохраняй , что оспа-

останется въ пріемникѣ. Не должно бросать то, что останется на днѣ куба съ долгимъ горломъ; это есть вода розовая гораздо лучшая той, которую приготовляютъ обыкновеннымъ образомъ.

Также перегони и всѣ спирты частями, даже пока нѣчего будетъ перегонять, тогда влей всѣ спирты перегнанныя въ кукъ съ весьма длиннымъ горломъ, и ихъ еще разъ перегони всѣ вмѣстѣ, и сія послѣдняя операція сдѣлаетъ спиртъ самымъ проицапельнымъ и самымъ возжигательнымъ. Въ бокалъ или въ большей бутылкѣ поставь въ погребѣ флегматическую часть, которая останется отъ каждой операціи, и тотчасъ увидишь на верху плавающія куски снѣгу, плѣсневатыя; это есть эссенціальное розовое масло. Опдѣли его какъ надлежитъ.

Благоуханный розовый спиртъ, имѣетъ безчисленные свойства: онъ въ превосходномъ степенѣ имѣетъ всѣ свойства розовой воды: еслили нальешь въ стаканъ двѣ капли сего спирту; то онъ испуститъ благовоніе такое, что можно почесть за самую лучшую розовую воду.

*Листъ*

*Листковая земля изъ виннаго камня  
или бинегрѣ тартаризе.*

Возьми сколько хочешь соли самаго бѣлаго виннаго камня самаго чистаго и хорошо обоженаго, исполки его мѣлко, и положи въ спеклянный кубѣ; потомъ влей туда диспиллированнаго уксусу и продолжай его прибавлять пока совершенно перестанетъ кипѣніе, которое сначала почти унять нельзя, но которое опчасу утихаетъ. Потомъ прибавь къ смѣси нѣсколько капель масла изъ виннаго камня, которое не произведетъ никакого кипѣнія, естли тамъ не будетъ укусной матеріи. Тогда ликеръ поставь выдохнувшись на самомъ шикомъ жару, чтобы соль, которая есть въ водѣ, сдѣлалась сухою. Сей соляной составъ есть темноватаго цвѣту, онъ имѣетъ запахъ пріятный, и естли шы берегъ выдыханіе, то онъ составленъ изъ премногихъ листочковъ соединенныхъ одинъ къ другому, отъ чего и названъ онъ *листвою землею*, хотя пристойнѣе бы было названъ его *листвою солью*. Сія соль весьма скоро отъ воздуху

мак-

мокнетъ , и превращается въ ликеръ ; тогда сдѣлается то , что нѣкоторые Авшоры называютъ арканумъ шарпари. Сей соли есть еще премного другихъ названій.

### *Чай , ликеръ.*

Возьми четыре унціи хорошаго Императорскаго чаю , или за недоспапкомъ онаго , зеленого чаю , положи сію въ бутылку кипятку , вынь съ огня чайникъ , закрой его щатательно , дай времени , чшобы чайные листочки развернулись : отъ сей перьвой наливки получишь крѣпкую влажностъ ; влей ее съ чайными листочками въ девять пинтъ водки , закрой хорошенько кружку , и поставь всю сію наливку на восемь дней ; естли при концѣ сего времени вода не получитъ пріятнаго чайнаго запаха , и нѣсколько похожаго на фіалку ; то это знакъ , что твоя чай не превосходнаго свойства ; и для того , возьми еще двѣ унціи чаю , положи ихъ въ полкружки кипятку , извлеки влажностъ изъ нихъ какъ въ перьвой разѣ , и прибавь ее къ твоей наливкѣ , которую продолжай восемь дней.

Послѣ

Послѣ чего дистиллируй на теплой водѣ, чтобы капли очень скоро капались во время четырехъ первыхъ пинтъ, которыя выдуть, потомъ составъ и уменьшая постепенно огонь продолжай опять дистиллирацію пока извлечешь пять пинтъ; наконецъ перестань тогда: сдѣлай сиропъ въ холодномъ мѣстѣ, разведши пять фунтовъ сахара въ пяти пинтахъ воды, всей твоя пивой пять пинтъ извлеченнаго спирту и процѣди какъ надлежитъ.

Такимъ образомъ приуготовленный чайный ликеръ весьма приятенъ; онъ подходитъ близко къ Андайской водкѣ; онъ имѣетъ такія же свойства, и полезенъ подобно оной, противъ несваренія пищи; онъ чрезвычайно помогаетъ почкамъ, и почечнымъ болѣзнямъ.

### *Вино изъ вишенъ.*

Возьми довольное количество самыхъ спѣлыхъ вишенъ, берегись какую либо взять не очень спѣлую, однако и очень спѣлыхъ не бери; прибавь претью часшъ малины, изъ всѣхъ сихъ плодовъ возьми  
все,

все, что есть зеленого, плесневатого или испорченного, брось все въ маленький боченокъ, снабженный снизу запычкою, исполки плоды свои какъ толкушъ растѣнія въ бочкѣ, потомъ накрой ихъ полошникомъ, и оставь нѣсколько дней непрогая, онѣ не умедлятъ скиснуться. Еслили скисаніе не скоро будетъ дѣлашся, передави еще раза два все, и скисаніе тотчасъ произойдетъ; примѣнь, что еслили воздухъ будетъ очень теплъ, то надобно боченокъ поставишь въ холодное мѣсто или въ погребъ, иначе ваши плоды скиснутся и все будетъ потеряно.

Когда оной составъ будетъ винного и пріятнаго запаху, то время извлекать вино, что дѣлается помощію оной запычки, о коей упомянуто. Впрочемъ поступай точно такъ какъ съ виномъ; то есть поставь вино свое изъ вишенъ въ маленькой боченокъ или въ большія кружки, которыя не открывай, ибо иначе разобьешь сосуды, то оставь ему спокойно бросать свой огонь. Когда почти ничего не будетъ уже дѣйствовать, то открой отверстіе своихъ сосудовъ

виноградными листьями покрытыми рѣчнымъ пескомъ; оставь сіи вещи такимъ образомъ даже до конца лѣта или до половины осени; тогда поставь свое вино въ бушляки, еслили не хочешь лучше закупорить свои сосуды, и дожидаться еще до Марта или до Апрѣля; тогда получишь ты вино хорошо отдѣланное отъ своихъ дрозжей, прелестнаго цвѣту, и опмѣннаго вкусу.

*Манное вино, его спиртъ и соль.*

Въ осьми фунтахъ рѣчной воды, самой чистой, разведи два фунта чистой манны, процѣди жидкость и поставь выдохнуться около шрепей части въ глиняномъ блюдѣ на тепломъ пеплѣ: влей ликеръ, который останется въ бушлякѣ, и запкни простою бумагою; поставь ихъ на солнце, на жарѣ въ каминѣ на шесть мѣсяцовъ, ликеръ сдѣлается виннымъ, и сіе манное вино будетъ сходно съ виннымъ медомъ, но будетъ менѣе крѣпко и менѣе пріятно для вкуса.

Сіе вино очищаетъ влажность. Мѣра его есть отъ трехъ до шести унцій.

Есть-

Если сіе манное вино поставишь на дистиллированіе на теплую воду или на теплые пары, то извлечешь опшуда спиртуальной ликерѢ подобной водкѢ, а если перегонишь обыкновеннымъ образомъ, получишь возжигательный спиртѢ подобной винному спирту, но который все удержишь нѣсколько маннаго запаха. Сей спиртѢ будетъ имѣть тоже свойство какое и винный спиртѢ.

Если, извлеки манной возжигательный спиртѢ, поставишь оставшійся въ кубѢ ликерѢ въ теплое мѣсто, и оставишь тамъ на долгое время, то онѢ получитъ впорое скисаніе нечувствительное; и скиснется; тогда на днѢ сосуда найдешь ессенціальную бѣлую манную соль, твердую, ломкую и кристальную на подобіе иглы. Она нѣсколько очищающа; если примешь ее въсомѢ драхму въ бульонѢ.

### *Уксусъ изъ дистиллированного ландышу.*

Въ глиняной кубѢ положи сколько хочешь цвѣтѣвъ ландышевыхъ недавно очи-

щенныхъ отъ своихъ отраслей; налей на нихъ дистиллированного уксусу, такъ чтобы цвѣты плавали; дистиллируй на теплой водѣ, чтобы извлечь около третьей части употребленнаго уксуса. Сей ликеръ называется уксусъ изъ дистиллированного ландышу.

Сей уксусъ употребляется только для туалета, ею также умываются; она ~~прохлаждаетъ~~ и придаетъ тонъ спру-  
намъ.

КОНЕЦЪ ТРЕТЬЕЙ И ПОСЛѢДНЕЙ ЧАСТИ.









Г. П. Б.

РЗФ-

3

18 век. 1079

№ св. кат.

1-3